Ah ! si vous aviez ..... une PEUGEOT

Maison Eugène GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

Levures Sélectionnées

55e Année. T. 109. — N° 9 Dimanche 27 Février 1938

LE

# PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 francs — Pays étrangers, 100 francs

Le Numéro : 1 franc

*Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces*

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 28 FEB. 1938

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-: Rendements très augmentés, parfois doublés :-
Reg. Com. Aix 65-87
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

*Employez le*

# FLUOMINEROL

provenant des

## Mines de Soufre d'Apt

Le **Fluominerol** provoque une véritable révolution dans la lutte entreprise contre :

**Cochylis -- Pyrale -- Eudémis**

Cette poudre à base de Soufre d'Apt, sans Arsenic, est efficace.

Par sa finesse garantie : 97 pour cent maille 200.

Par sa teneur en Roténone et en Fluosilicate de Baryum qui est calculée pour que l'action rapide du début se poursuive longtemps.

Par les produits bitumineux dont sont imprégnés les minerais de soufre des Mines d'Apt et qui obligent les vers à circuler.

Le **Fluominerol** s'emploie en poudrages à sec ou dans les bouillies qu'il ne fait pas mousser.

Renseignements — Références à :

**Société des Mines de Soufre d'Apt**

5, rue de Nimes, à ARLES (B.-du-R.)

ou à ses Agents

Contre **LA PYRALE**

et l'**ESCA**

Vous emploierez certainement le

# PYRALIVORE DESFLASSIEUX

avec le **JET PINCEAU PYRALIVORE**

Breveté S.G.D.G.

dont vous pouvez **DECUPLER** les effets insecticides en l'additionnant de 50 grammes de

# SULFOTERPEN D.X.

par 100 litres de solution

Vous augmenterez ainsi considérablement le pouvoir **mouillant** et **pénétrant** du

## Pyralivore Desflassieux

*Pour tous renseignements, s'adresser à :*

**Société Anonyme des Produits Chimiques et Engrais de Bram**

**26, Rue Coste-Reboulh, à CARCASSONNE - Tél. 2-06**

# C. COQ & Cie

## AIX-EN-PROVENCE

*Maison fondée en 1816 par D. COQ*

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

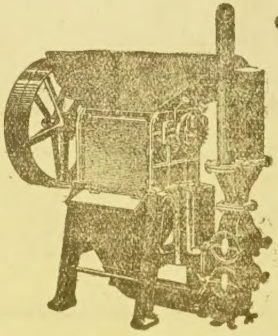
**En 1900.** — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

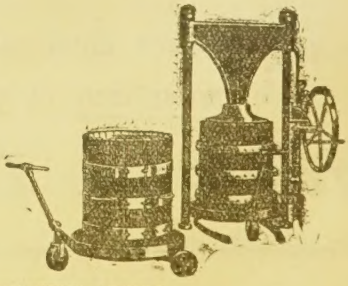
**En 1902.** — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles.*

**En 1904.** — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

**En 1909.** — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

**En 1924.** — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.





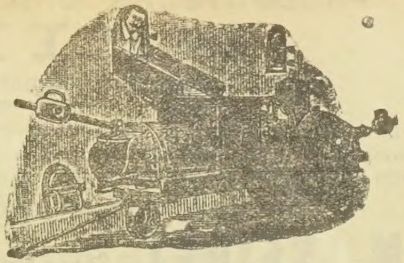
**Le matériel de vinification COQ reste à la tête du Progrès**

Agence de BÉZIERS : 33, Avenue du Maréchal-Foch

# PERA FRERES

FLORENSAC (Hérault)

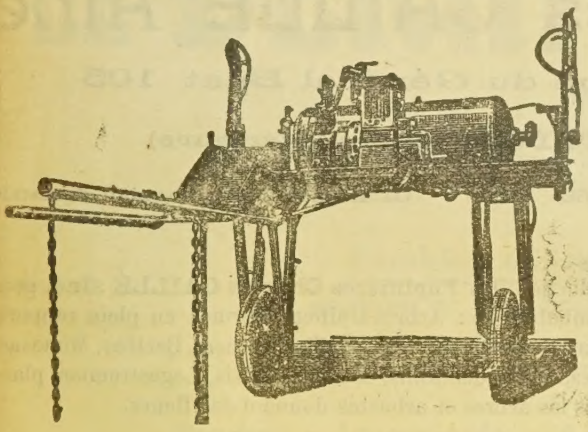
FRANCE



Déposée France et Etranger

# Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S.G.D.G.



**AIR COMPRIMÉ**

—

**Sans bouteilles**

—

**Pression constante**

—

**Réglable à volonté**

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

---

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

---

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

---

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

# SEIBEL

**Produisent économiquement des vins de qualité**

Lors du dernier Concours de Dégustation de Mâcon, tandis que le vin témoin provenant d'un cru moyen du Beaujolais était noté 15, des vins faits avec des SEIBEL : 9110 - 13666 - 7053 - 8745 - 10096 - 10878 et 7052 obtenaient respectivement les notes : 14 - 16 - 16 - 16 - 17 - 18 et 19.

*Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à :*

**M. SEIBEL** { *à* **AUBENAS** (Ardèche) *ou à* **MONTBOUCHER-s/-JABRON** (Drôme)

PÉPINIÈRES RÉPUTÉES (FONDÉES EN 1780)

# Charles CAILLÉ Aîné

**105, Rue du Général Buat, 105**

**NANTES** (Loire-Inférieure)

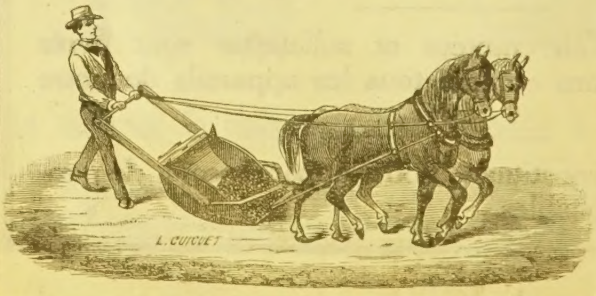
**Téléphone : 121-59** — **Catalogues franco aussitôt demande**

Par leur énorme production, les **Pépinières Charles CAILLÉ aîné**, peuvent offrir à des prix imbattables : Arbres fruitiers, formés en plein rapport, Peupliers suisses, 200 variétés de fraisiers, Camélias, Rosiers, Cactées, Mimosas, Hortensias, Lilas doubles, Rhododendrons, Azalées, Kakis, Lagestremias, plantes d'appartements, tous les arbres et arbustes donnant des fleurs.

Catalogues. — 10 notices supplémentaires dont une contenant la série avantageuse de nos cent colis postaux réclame, franco port et emballage, toute France continentale.

# GARNIER & Cie A REDON

ILLE-&-VILAINE



**PELLE à CHEVAL**

**culbutante automatique**

*Demandez catalogue*

**VITICULTEURS**

employez

l'HIVER contre

## La Fumagine de la Vigne

# LE DERHIVER

**(Marque déposée)**

Dosage garanti :
70 o/o d'Huile rectifiée de goudron de pin sélectionné.
30 o/o d'Emulsifiant insecticide.

**Emulsion d'hiver** d'huile rectifiée de goudron de pin sélectionné **entièrement soluble à l'eau froide.**

Produit : Insecticide - Anticryptogamique
Mouillant
Pénétrant
Etalant
Adhérent

**Les Dèrivés Résiniques et Terpéniques S.A.**

Boîte postale n° 1 — DAX (Landes)

— R. C. Dax n° 4743 —

PÉPINIÈRES

# L. S. LARGILLIER-SEIBEL

**MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme)**

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité
aux quelques variétés dont la culture est sûre
En particulier **SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité »**
et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.
Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 22

**Ne pas confondre avec la Maison Seibel**

SOIGNEZ ÉCONOMIQUEMENT VOS VIGNOBLES avec

**LES COLLOIDES L. C. A.**

**PAROIDIUM**
Soufre en suspension colloïdale

**GRIVER**
Cuivre en suspension colloïdale

*Ecrire à* **M. ALLAN**
**1, rue du Général-Thomières**
**BÉZIERS**

## *Plus de Futaille gâtée !*

**avec un cachet " FUTINOL " en 30 minutes, sans défoncer, sans danger, sans fatigue.**

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre : CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, etc...

**Succès certains, attestations par milliers !**

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

**G. LALAURIE.** Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des **ETABLTS FUTINOL, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)**

Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

SPÉCIALITÉS
DE
## Pommes de Terre de Semences
DE BRETAGNE

LE CORGUILLÉ Frères
**à YFFINIAC**
(C.-du-N.)

## VERALINE MAAG-PROGIL

**à base**
**d'Huile d'Anthracène**
**sélectionnées**

POUR TRAITEMENTS D'HIVER

SOCIÉTÉ PROGIL
**10, Quai de Serin — LYON**

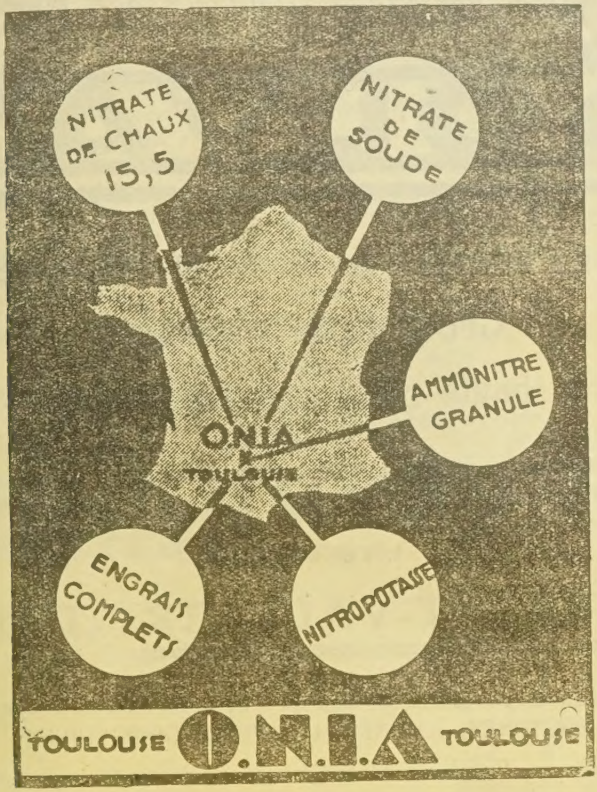
**CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES**

**Etablissements AUBERT**

Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs

**14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault)** — MAISON FONDÉE EN 1888

SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier, Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.




**VITICULTEURS !**

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

**le Tourteau d'Arachides déshuilés**

**(PROGRÈS N° 31)**

**produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des**

**ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX**

**9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE**

# CARBONATE DE SOUDE

*Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY offrent une grande résistance aux pluies*

# SOLVAY

**HYBRIDES × VINIFERAS**

## Créations récentes

de haute résistance aux maladies

# SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR

à SAINT-VALLIER (Drôme)

**Collection importante** des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES

*Catalogue adressé franco sur demande*

**Venir visiter du 1er au 20 septembre**

MACCLESFIELD S'AIN-LA COPINUBIA BORDEAUX

BOUILLIE

# MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Ag. gén. : GARRIGUE & CHALLOU - Bordeaux-Béziers

# Viticulteurs-Propriétaires !

Plus de soufrages, plus de sulfatages onéreux qui ruinent votre budget

Assurez vos récoltes en remplaçant vos Viniferas par les nouveaux hybrides sélectionnés qui seuls vous donneront la couleur et l'alcool qui vous manque, en vous laissant chaque année un bénéfice raisonnable.

*Si vous manquez de couleur :*

**Plantez SEIBEL 8357. le plus gros teinturier connu à ce jour**

Son pouvoir colorant d'un beau rouge vif et non bleuâtre est au moins dix fois supérieur aux plus gros teinturiers connus à ce jour.

D'une vigueur extraordinaire, peut se planter direct pour remplacement ou greffés sur tous les porte-greffes usuels Lot : 3309, 161-49, etc...

Indemne sans traitements — Echantillons de vin sur demande

*Si vous manquez d'alcool :*

**Plantez SEIBEL 11.803 greffés.**

Raisins et grains de l'Aramon, mais avec 12° à 14° d'alcool.

Ainsi que d'autres variétés très intéressantes tel que : **2007 — 4643 — 5455 — 6905 — 7053 — 8357 — 8745 — 8916 — 10096**, etc., greffes, racines et boutures.

Ainsi que les nouveaux **SEYVE-VILLARD 12-417 12-426**, etc...

*Demandez renseignements et prix courant envoyé franco à :*

## M. Jean MALOD

**Viticulteur-Pépiniériste**

**MONTELIMAR** (Drôme) — *Maison de confiance*

*Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique*

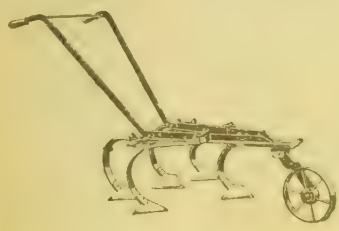
Télégrammes : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone : 2-57.

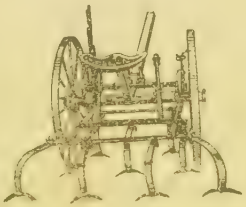


# VITICULTEURS...

Pour produire bon marché, la culture superficielle, rapide, économique donnant des rendements supérieurs s'impose.

Mais elle ne peut être appliquée qu'avec des appareils conçus et construits pour elle.





Vous les trouverez en toute grandeur et tout modèle aux :

## Ateliers des CULTIVATEURS "JEAN"

**à CARCASSONNE — 18, route de Toulouse**

*Brochures relatives à l'application de la méthode de culture "JEAN" et prospectus gratuits sur demande*

# Arbres sains, fruits meilleurs !

**Détruisez** les germes des maladies cryptogamiques,

**Tuez** les œufs et les insectes hivernants,

**Débarrassez** vos arbres des mousses et des lichens,

en ajoutant à la BOUILLIE BORDELAISE le

# JACKYL-HIVER

(HUILE BLANCHE EMULSIONNABLE)

fait adhérer la bouillie
et pénètre sous les écorces

-: NE BRULE PAS,
N'INTOXIQUE PAS. :-

*C'est une spécialité de*

## La LITTORALE - BEZIERS

55 Année. — N° 9 27 Février 1938

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

**A. Bonnet.** — Chronique. — Les grands froids de janvier. Leurs méfaits sur la vigne ..... 201
**J. Emon.** — Observations sur le Court-noué ..... 204
**P. D.** — Le mouvement des vins en janvier. — Le mouvement des prix ..... 206
**A. Balachowski** et **G. Viennot-Bourgin.** — Les traitements tardifs dans la lutte contre le Carpocapse ou « ver des pommes de terre » ..... 207
**J. Vercier.** — Le pêcher. Sa culture ..... 213
**Pierre Larue.** — Du Berry à Tadla ..... 216
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Les vœux du Conseil général d'Ager. — La Gironde demande des modifications au Statut viticole. — Syndicat des viticulteurs-concentrateurs. — Les représentants de la viticulture allemande en France. — Résultats approximatifs de la récolte de blé en 1937 ..... 220
*Encartage.* — L'indication du degré des vins à appellation d'origine. — Appellations d'origine contrôlées. — Livraisons de vins à l'Intendance. 49-52
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

## CHRONIQUE

### Les grands froids de janvier
### Leurs méfaits sur la vigne

La rude température et les chutes de neige de la première semaine de janvier dernier ne sont pas près d'être oubliées, dans les régions méridionales surtout. Elles n'auront pas seulement laissé derrière elles le souvenir désagréable de pieds et de mains engourdies, de frimousses couperosées et de chutes désagréables, non plus que celui plus réconfortant de folles équipées en montagnes enneigées, si judicieusement encouragées par des gouvernants préoccupés d'une toujours meilleure utilisation des loisirs ! ! !

Non, d'autres souvenirs resteront, mais une fois de plus, hélas, ils seront particulièrement cuisants pour ceux qui en resteront chargés : nous avons nommé les agriculteurs en général, les viticulteurs en particulier.

Il nous est venu de différentes sources, en effet, que les différentes cultures, mais plus spécialement la vigne, avaient mal supporté les abaissements considérables de température constatés au cours de la première semaine de janvier.

L'action néfaste de ces grands froids ne s'est pas manifestée tout de suite, ou du moins elle n'a pas été remarquée dès le retour à un temps

meilleur ; mais lorsque les travaux ont repris, la taille notamment, on s'est vite rendu compte des dégâts réels, peut-être très importants, occasionnés dans le vignoble.

C'est du département du Var que nous sont venues les premières et graves informations dans ce sens ; mais d'autres régions ont pu aussi souffrir des rigueurs d'une température vraiment excessive.

Comme en 1929 notamment, certaines régions de ce département seraient plus particulièrement touchées d'après nos divers correspondants : St-Maximin, Vidauban, les Arcs..., et probablement aussi bien d'autres centres viticoles importants auraient gravement souffert. Les spécimens de vignes que nous avons eu l'occasion d'examiner, appartenant à diverses variétés : Aramon, Grand noir, Carignan, Ugni blanc, ne laissent aucun doute à ce égard.

« De nombreuses parcelles de vignes de notre région ont souffert du froid et de la neige du 5 janvier. Les yeux sont noirs, et ceux de la base plutôt que ceux de l'extrémité. Moins 18 degrés et 30 centimètres de neige ont causé ce désastre. Quel genre de taille pourrait être effectuée pour renouveler la souche, car je suppose que la récolte sera perdue ?

Le cas ne s'est jamais présenté et je m'excuse de vous importuner, mais vos conseils seront les bienvenus ».

C'est de la lettre d'un de nos fidèles lecteurs de la région sus-indiquée que nous extrayons cette information et cet appel. Un autre nous écrit à peu près dans les mêmes termes et croit à un véritable désastre dans sa localité varoise.

Le mal serait donc très grave, car il est probable que beaucoup de vignes étant déjà taillées, on n'a pas pu encore le mesurer exactement. Les cas signalés sont ceux de vignes non taillées, dont le ciseau de l'ouvrier vient de trouver les sarments déjà plus ou moins décolorés sur la section de taille, et quelquefois durcis, ratatinés.

C'est seulement à l'entrée en végétation de la vigne qu'on pourra exactement discerner entre les vignes ravagées et celles qui n'auront pas souffert — au moins en apparence — ; mais on ne pourra préciser aussitôt l'importance du mal, car nous estimons que les yeux qui se développeront auront néanmoins souffert et seront diminués dans leur vitalité, leur fertilité, leur puissance de développement.

Les rameaux reçus de notre correspondant sont en fait fort maltraités ; une simple pression latérale sur les yeux, avec le pouce, suffit à les détacher en bloc, laissant une cicatrice de couleur marron, dans la presque totalité des cas.

Sur quelques cicatrices cependant, un ou deux points verts représentant la base d'yeux secondaires, attestent encore la vitalité de ces derniers ; mais presque toujours, le ou les yeux principaux sont détruits.

Le carignan semble avoir un peu moins souffert que les autres variétés examinées, aussi bien pour le bois que pour les bourgeons.

Conséquence probablement, d'une constitution un peu différente et notamment d'une moindre teneur en eau des tissus, d'une meilleure protection naturelle des bourgeons sous leurs écailles parcheminées ?

Il est normal que ce soient les yeux de la base des sarments qui aient le plus souffert, sauf chez ceux que la neige a pu recouvrir et protéger. Car c'est bien en dehors de la neige que les dégâts se sont surtout produits, d'autant moins graves qu'on s'éloigne davantage en hauteur, du niveau de la neige.

Les extrémités des sarments sont naturellement moins gravement atteintes ; mais cette constatation est sans grand intérêt pour les régions où la vigne subit la taille courte.

Dès lors, que convient-il de faire :

1° pour conserver l'espoir d'un peu de récolte ?

2° pour établir une nouvelle souche, si tout espoir de récolte doit être abandonné ?

Telles sont les deux graves questions posées par notre correspondant, auxquelles nous désirons répondre.

Pour les vignes taillées avant les gelées, rien à faire ; attendre que la vigne soit entrée en végétation et opérer comme dans le cas des vignes encore à tailler.

Pour celles-ci, il faut considérer que s'il est facile de se rendre compte sur quelques pieds, de l'état des bois et des bourgeons qu'ils portent sur la portion qui doit être ménagée par la taille habituelle, la même constatation ne peut-être étendue utilement à des vignes entières, en vue de la taille à intervenir.

Dès lors, une solution d'attente doit être seule envisagée et adoptée.

Il ne peut être question sur des vignes établies en gobelet et soumises à la taille courte, de sectionner les sarments à la hauteur qui correspond à la présence générale de bourgeons vivants : ce ne serait possible et à conseiller que pour des vignes condamnées à être arrachées après la prochaine vendange, et encore !

La seule solution logique nous paraît être la suivante :

Pratiquer un élagage général rapide à 2 ou 3 yeux sur tous les sarments, quelle que soit leur position, surtout ne supprimer radicalement aucun de ceux qui peuvent exister sur le corps de la souche, sur les bras, en des positions qui ont pu favoriser leur résistance à la gelée. En somme, espoudasser court et attendre.

Il est probable qu'en un grand nombre de cas, sauf peut-être dans quelques situations topographiques tout à fait défavorisées, des bourgeons se développeront sur les bois de base (gourmands), sur les bras,

peut-être même sur les bois de l'année, et quelquefois en nombre plus considérable qu'il ne serait nécessaire.

A la date où on pourra supposer qu'il n'en naîtra plus, approximativement quand leur développement aura atteint environ cinq à dix centimètres, le moment sera venu d'intervenir définitivement.

La taille sera faite avec opportunité et connaissance de cause, chaque cep pouvant constituer un cas particulier et nécessiter la taille, soit sur le courson, soit sur les bras, soit sur la tige même, selon l'emplacement des bourgeons sur lesquels on prévoiera l'établissement de la future charpente où de la future taille

Les meilleurs tailleurs, au jugement sûr, devront être réservés pour ce travail de retaille, car il ne manquera pas d'exiger de leur part une très grande compréhension de l'opération dont ils auront la charge.

Il va sans dire qu'un peu plus tard, alors que le développement des rameaux permettra de mieux juger du parti qu'on pourra en tirer selon leur situation, leur vigueur, en vue du résultat à atteindre, il y aura lieu de pratiquer un ébourgeonnage attentif.

Rien à dire des soins culturaux et des traitements de défense habituels, sinon qu'ils devront plutôt être renforcés, en considération de l'affaiblissement général résultant de l'action du froid, des mutilations rendues obligatoires par la retaille, qui font de la vigne gelée une vigne malade, digne d'une sollicitude au moins aussi grande qu'une vigne saine, de la part de son malheureux possesseur.

A. Bonnet.

## OBSERVATIONS SUR LE COURT-NOUÉ

M. Branas, professeur de viticulture à l'École de Montpellier a, dans la *Revue de Viticulture*, publié un rapport alarmant au sujet du court-noué.

M. Bonnet, plus récemment, dans le *Progrès agricole*, vient d'en faire autant. Dans mon voyage à travers le Midi de la France et le Nord de l'Italie, j'ai eu malheureusement trop souvent l'occasion de constater la véracité de leurs dires.

Le court-noué, sans cependant prendre l'ampleur d'une crise phylloxérique, semble depuis deux ans surtout, s'étendre dans des proportions menaçantes à tel point qu'on est fondé à se demander si, dans un avenir assez rapproché, le vignoble ne serait pas menacé de disparition.

C'est surtout dans les jeunes vignes qu'il fait le plus de ravages : souvent il passe inaperçu aux yeux des vignerons, qui attribuent les dépérissements à d'autres causes et qui ne s'en rendent compte que lorsqu'il a gagné toute la plantation, ce qui souvent ne demande pas longtemps. Témoin dans la région de Carcassonne, un plantier de plusieurs hectares moitié en Rupestris

moitié en 161.49 : le Rupestris a été pris à la troisième feuille et le 161.49 deux ans après, et il n'y a rien à faire pour y remédier.

Aux environs de Béziers, j'ai vu il y a deux ans une tache de court-noué dans un vignoble âgé de 4 ans, Aramon sur 161.49 ; aujourd'hui tout est contaminé et bon à arracher. A Vendres, j'ai vu des plantations sur Rupestris âgées de trois ans presque entièrement court-nouées, et je pourrais citer ainsi des centaines de plantations dans le même cas : dans la Drôme, dans le Var, partout.

A Carcassonne, je me suis trouvé en face d'un cas intéressant : une plantation d'Aramon sur 99 R a été faite il y a une quinzaine d'années ; elle est en bon état végétatif mais il y a eu pas mal de manquants qui ont été remplacés par des greffés soudés sur Rupestris. Tous les plants de remplacements sont court noués et la maladie ne passe pas d'une souche à l'autre ; je suppose que cela provient des greffons sur Rupestris qui ont dû être pris dans une vigne court-nouée. La transmission de la maladie par les ciseaux ne se fait donc pas puisque les souches voisines sont indemnes ; elle ne se communique pas par les racines non plus, car le 99 peut être atteint, tout comme le Rupestris. On pourrait supposer que le greffon ne contamine pas le porte-greffe et qu'il y aurait arrêt à la soudure.

On devrait dans ce cas essayer de regreffer.

J'ai vu plusieurs expériences intéressantes. On a mis dans un milieu court-noué des plants sains de différents porte-greffes : quand ils ont été court-noués on les a alors arrachés et replantés dans un endroit où il n'y en avait pas et la maladie a disparu. On a essayé aussi de faire de grands trous et de remplacer la terre, au bout de quatre ans tout était contaminé.

Il est possible que le phylloxéra agisse sur le court-noué, mais je crois que son rôle consiste à aggraver la maladie du fait qu'il détruit lui aussi les radicelles, et alors, dans ce cas, il augmente la rapidité de l'attaque. La résistance phylloxérique, pour moi, n'a rien à voir à ce sujet : seule la réceptivité du sujet à la maladie compte.

A Cessenon existe tout un vignoble sur le bord de l'Orb où il y a du court-noué. On replante avec des Carignans directs ou greffés sur Jacquez : les premiers meurent du phylloxéra, mais tout comme le Jacquez ne se court-nouent pas. Les propriétaires qui ont le soin de fumer copieusement et d'arroser, maintiennent leurs vignes en rapport. J'ai vu cependant de vieux Jacquez court-noués dans un milieu phylloxérant : là l'inverse se produisait, le court-noué était au sommet au lieu d'être dans un bas-fond.

La résistance du 333 est manifeste ; cependant il a été tenu longtemps en observation, car dans les Charentes, M. Viala avait constaté des taches phylloxériques en cuvettes dans des plantations de 333, et moi-même j'ai vu des 333 en pieds-mères dépérir. Malgré tout, dans les cas graves, il se court-noue. Ce qui est certain, c'est que nous avons des Æstivalis et des Vitis-Monticola qui sont presque aussi phylloxérants qu'un 1202, et qui sont jusqu'ici d'une résistance absolue à la maladie.

Le repos du sol n'y fait rien, car j'ai pu constater qu'après quinze ans il recommençait aux mêmes endroits.

Dans le Vaucluse, j'ai vu le court-noué se développer dans un terrain inculte que l'on avait défoncé pour prolonger une plantation, et où il n'y avait jamais eu de vignes. Il y avait là des Rupestris, des 99, des 31, des 333 et des 196-17, tous étaient court-noués, sauf le 333, mais on voyait qu'il

ne se défendrait pas longtemps. A noter que les plants venaient de trois pépiniéristes. La vigne a 4 ans. J'ai fait arracher des pieds dans la vieille vigne comme dans le terrain neuf et je n'ai pas trouvé de traces de phylloxéra : cependant c'est bien du court-noué : absence de radicelles et bout des racines brûlées, rongées comme par un acide. 333, lui, portait des radicelles en quantité et intactes. Le défoncement profond doit jouer un rôle dans l'extension de la maladie. Il crée probablement un milieu favorable à son évolution ; la température en joue un autre certainement, surtout si nous nous trouvons en face d'une maladie à virus, ce qui expliquerait l'expérience des pots par la modification de la formation de la cellule.

Le remède sera pour moi comme pour le phylloxéra, le porte-greffe, car la désinfection du sol est impossible.

A titre indicatif, à Saillans (Drôme), j'ai vu les expériences suivantes : Muscat de Hambourg et Clairette de Die greffés sur 150-15, 422 B, 161-49, 19-62, Berlandieri-Colombard 1 : 150-15 et 422 B étaient court-noués : le plus régulier était 19-62. Sa résistance à la maladie serait peut-être plus grande que celle du 333, tout dépend du Berlandieri qui lui a donné naissance, car tous les Berlandieri ne sont pas indemnes de court-noué. Les nouveaux porte-greffes que j'ai obtenus à base de Berlandieri et de Cordifolia seront probablement très intéressants à ce sujet.

J. Emon (Valence d'Agen).

## LE MOUVEMENT DES VINS EN JANVIER

Depuis le début de la campagne, dans la métropole, les sorties des chais des récoltants se sont élevées à 17.149.070 hectolitres contre 17.919.359 hectolitres dans la période correspondante de la campagne 1936-1937.

En Algérie 8.045.276 hectolitres au lieu de 7.349.932 hectolitres.

En totalisant les résultats, les deux années sont à peu près comparables : 25.194.346 et 25.269.291 hectolitres.

Le stock commercial a légèrement diminué en Algérie par rapport au mois de décembre.

Quant à la consommation taxée depuis le début de la campagne elle atteint 21.056.206 hectolitres pour 21.739.623 hectolitres et se trouve donc inférieure à celle de l'an dernier au même moment.

En ce qui concerne les prix, la propriété se tient sur une extrême réserve ; quelques producteurs ont vendu toute leur récolte à enlever suivant les rites nouveaux de la législation, mais nombreux sont ceux qui se sont abstenus dans l'attente des cours prévus par le dernier arrêté.

D'autre part, le commerce qui a constaté le ralentissement de la consommation freinée par la hausse dans de nombreux milieux. (A Paris l'indice de janvier 1938 pour un vin de 9°5 est à 307, pour 244 en janvier 1937), observe et attend.

Les exportations de vins de toutes sortes se sont élevées en janvier à 81.514 hectolitres contre 93.981 hectolitres en décembre. Nous enregistrons ainsi une légère diminution. Il semble cependant que nous assistions à un redressement de la situation, puisque, de 721.828 hectolitres au cours de l'année 1935 les sorties sont passées à 869.039 hectolitres en 1937.

Si nous voulons reprendre dans le monde la place que nous avons perdue, il faut, comme l'a demandé M. Emile Gellié, à la Commission de coordination du 3 février, contrôler les exportations résultant d'opérations destinées à l'exonération de blocage ou de distillation : il peut se trouver, en effet, parmi les vins ainsi expédiés, des liquides de qualité fort douteuses, et continuer ces errements serait vouloir ruiner notre commerce extérieur.

*Le mouvement des prix*

L'indice non pondéré des prix de gros (Base 100 en juillet 1914) s'est avancé de 601 en fin décembre 1937 à 612 au 29 janvier 1938.

L'indice pondéré des prix de détail à Paris enregistre une nouvelle hausse de 17 points, passant de 676 en décembre à 693 en janvier.

L'indice du coût de la vie établi par la Commission régionale de Paris est de 658 pour le quatrième trimestre 1937 en hausse de 22 o/o sur le trimestre correspondant de l'année précédente.

Toutefois en *valeur or* calculée d'après le cours du dollar, le coût de la vie en France s'est abaissé d'environ 10 o/o au cours de l'année, tandis qu'il a progressé dans la plupart des autres pays.

Le nombre de chômeurs secourus à fortement augmenté passant de 365.452 au 31 décembre à 405.513 au 29 janvier. Cette aggravation serait due, pour la plus grande partie au mouvement saisonnier, néanmoins l'indice ajusté et corrigé des variations saisonnières s'est élevé de 144 à 145.

P. D.

## LES TRAITEMENTS TARDIFS
# DANS LA LUTTE CONTRE LE CARPOCAPSE (1)
### ou « VER DES POMMES » (*Laspeyresia pomonella* L.)

Nous avons exposé ici même, et ailleurs dans une série de notes préliminaires, le résultat de nos recherches sur le comportement du carpocapse ou « ver des pommes » dans la partie moyenne de la France (Bassin de la Seine, Bassin de la Loire, Ouest de la France) (2).

Nous avons établi pour le cycle évolutif de cet insecte sepls règles précises qui se sont trouvées confirmées une fois de plus au cours de la présente campagne (1937). Ces recherches biologiques, poursuivies depuis l'année 1933, nous ont conduit à transformer les méthodes de lutte conseil-

(1) Compte rendu de la Station des recherches de l'Académie d'agriculture, 12 janvier 1938.

(2) Balachowsky (A.) et Mesnil (L.) : Les insectes nuisibles aux plantes cultivées, t. I, p. 130. Paris, 1935.

Balachowsky (A.) et Viennot-Bourgin (G.) : Sur la biologie du Carpocapse dans la région parisienne. *C. R. Acad. Agric.*, Paris, 1935.

Balachowsky (A.) et Viennot-Bourgin (G.) : Recherches sur le comportement du Carpocapse en vue de l'établissement rationnel des traitements insecticides dirigés contre cet insecte. *Ibid.*, 8 juillet 1936.

Balachowsky (A.) : La rupture expérimentale de la diapause chez le carpocapse (*Laspeyresia pomonella* L.), *C. R. Acad. Sciences*, p. 294, 25 janvier 1937.

Balachowsky (A.) : Le Carpocapse ou ver des pommes en France. Nouvelles données biologiques et méthodes de lutte. *C. R. Journées lutte chimique contre les ennemis des cultures*. Maison de la Chimie, Paris, mai 1937.

lées jusqu'alors pour combattre le « ver des pommes » et à substituer aux traitements précoces de printemps, effectués à partir de la chute des pétales avec les bouillies cupro-arsenicales, *des traitements tardifs de printemps et des traitements d'été* avec des huiles arsenicales qui, seuls, sont susceptibles de garantir une protection effective des fruits.

Dans toute la France moyenne (région parisienne, Ouest, Est, Orléanais, Anjou, Touraine, Deux-Sèvres), la contamination des fruits dans les vergers est pratiquement impossible avant le 1er juin, quels que soient le lieu et les conditions climatiques de l'année. La durée de cette période de contamination se prolonge en raison des éclosions échelonnées de papillons sur une très longue période allant généralement jusqu'en septembre, mais elle passe par un maximum qui se trouve ordinairement placé entre le 15 juin et le 20 juillet. Il est donc indispensable de protéger les fruits de juin à septembre en maintenant à leur surface une pellicule d'arsenic susceptible d'empoisonner la chenille, soit au moment où elle mordillera la cuticule pour se nourrir (piqûre d'exploration ou nutriciale) soit au moment où elle pénètrera à l'intérieur du fruit (galerie de pénétration).

Ce traitement doit également s'étendre au feuillage dont les jeunes chenilles se nourrissent fréquemment durant les premiers jours qui suivent leur éclosion, surtout lorsque l'on a affaire à des variétés à floraison tardive (1).

C'est en nous basant d'une part sur ces recherches biologiques acquises au cours des années 1933 à 1937 et d'autre part sur les considérations pratiques que nous venons d'exposer, que nous avons été amenés à transformer complètement les méthodes de lutte employées contre le carpocapse dans la France moyenne et septentrionale.

Au cours de l'année 1936, les résultats obtenus par l'application des traitements tardifs nous confirmèrent toute la valeur pratique de nos recherches théoriques, mais étant donnés les moyens dont nous disposions, nous n'avons pu expérimenter ces traitements que sur un petit nombre d'arbres (2).

En 1937, sur la demande et avec l'appui de MM. Gay et Gondé, Inspecteurs de l'Agriculture et de M. Saulnier, chef du Service de la Défense des végétaux, nous avons pu effectuer des essais sur une grande échelle dans les vergers, dans les conditions de la pratique courante. Ce sont ces résultats que nous exposerons ici.

A. *Conditions de l'expérience.* — Nos traitements ont porté sur de nombreux arbres, pommiers et poiriers, en pleine production, dans des vergers situés dans des régions de France très différentes les unes des autres. Les

(1) Nous n'avons jamais observé, au cours de cinq années de recherches, de contamination de fleurs de pommier et de poirier par les chenilles de *L. pomonella*, même parmi les variétés à floraison très tardive (fin juin). La pénétration des chenilles dans les jeunes pommes ne se manifeste que lorsque le fruit a atteint 15 mm de diamètre et que les pépins sont déjà bien formés.

(2) Ibid. : *C. R. Journées de la lutte chimique contre les ennemis des cultures*, p. 200, Paris, mai 1937.

arbres traités étaient conduits en plein vent, en espalier, en contre-espalier et en pyramides. Ils représentaient dans l'ensemble les principales variétés commerciales de pommes et de poires de notre pays.

Nous avons été favorisés par une année de bonne récolte, où les résultats des traitements ont pu être facilement appréciés, du fait qu'ils ont porté dans l'ensemble sur un chiffre approximatif de 100.000 kgr. de fruits.

Ces essais ont été effectués :

1° Dans les vergers de l'École d'Agriculture du Neubourg (Eure), sur des espaliers, contre-espaliers, pyramides, de pommes et de poires appartenant aux principales variétés commerciales et de luxe.

2° Dans un verger de plein vent de production industrielle de « Reinette de Jaune », à Coulaines (Sarthe).

3° Dans les vergers de plein vent de production industrielle de Saint-Paterne (Indre-et-Loire), « Reinette de Jaune ».

4° Dans le verger de l'École Nationale d'Agriculture de Grignon sur des pyramides, cordons, de différentes variétés de pommes de luxe.

5° Dans un verger de pleint vent de pommiers de la région de Niort (Deux-Sèvres).

B. *Epoque de traitement et formule.* — Dans tous les vergers traités, nous avons appliqué *la même formule à la même époque* ; il s'agit donc d'une méthode *standard* qui s'effectue aux dates suivantes, quels que soient le lieu et les conditions climatiques de l'année et la variété considérée :

*1er traitement :* 1er juin (ou date la plus proche du 1er juin) (*huiles arsenicales*).

*2e traitement :* 20 juin (même formule).

*3e traitement :* 12 juillet (traitement arsenical seul).

*4e traitement* : 1er août (*huiles arsenicales*).

Passé le 1er août, aucun traitement arsenical ne devra être effectué dans les vergers.

Dans tous les essais, nous avons utilisé un arséniate *diplombique* de fabrication française (1) titrant de 14 p. 100 à 18 p. 100 en $As^2 O^5$. Cet arséniate fut mélangé, dans trois traitements sur quatre, *à une émulsion d'huile blanche d'été* ultra-raffinée (indice de sulfonation : 98 p. 100 ; viscosité moyenne : 90-95° Seylbold).

Les doses furent les suivantes :

*Arséniate diplombique* : 0 kg. 65 à 1 kgr. suivant la concentration du produit commercial.

*Huile blanche* : 1 litre d'émulsion concentrée représentant environ 90 p. 100 d'huile pure.

*Eau :* 100 litres.

C. *Résultat des expériences.* — I. — *Verger de l'École d'Agriculture du Neubourg* (Eure). — Les traitements ont été très soigneusement appliqués

(1) L'arséniate vendu sous le nom de diplombique est un mélange d'arséniate diplombique et d'arséniate triplombique.

par M. Ronteix, directeur de l'École d'Agriculture du Neubourg, mais en raison des conditions atmosphériques défavorables, ils ont été réduits à trois opérations le 1er juin, le 20 juin et le 19 juillet, effectuées toutes trois aux huiles arsenicales.

Ces traitements ont porté sur 1.697 arbres, dont 663 poiriers et 1.034 pommiers représentant au total 50 variétés de poires et 40 variétés de pommes.

*Résultat du traitement.* — Contamination globale des arbres traités : *inférieure à* 1 p. 100 (deux fruits contaminés dans la Beurré Dumont, un dans la Comtesse de Paris, deux dans la Beurré Diel, trois Reine des Reinettes, une Reinette de Caux, une Bénédictin).

*Arbres témoins non traités.* — Contre-espaliers : 45 p. 100 de fruits véreux tombés avant maturité ; 11 p. 100 de fruits véreux restés sur l'arbre ; soit une contamination globale de 56 p. 100.

Espaliers : contamination globale de 30 p. 100.

II. — *Verger de Coulaines (Sarthe).* — Les quatre traitements ont été effectués aux dates indiquées plus haut dans un verger industriel de 1 ha. 1/2 de superficie de pommiers en pleine production de « Reinette de Jaune ». La totalité des comptages a porté sur 12.000 kgr. de pommes.

Les traitements ont été effectués sous la direction de M. Levêque, directeur des Services Agricoles de la Sarthe et de M. Rouelloux, attaché à ce service. Le comptage a porté sur les fruits véreux restés sur l'arbre et ceux tombés à terre avant la récolte.

*Arbres traités.* — 0 *p.* 100 *de contamination globale.* Aucun fruit véreux n'a pu être relevé par M. Rouelloux et le propriétaire du verger de Coulaines, M. Despres, au moment de la récolte.

*Arbres témoins.* — *Contamination globale de* 60 *p.* 100 de fruits véreux. Dans ce verger, les arbres témoins alternaient avec les arbres traités.

III. — *Vergers de Saint-Paterne (Indre-et-Loire).* — Les quatre traitements ont été effectués normalement aux dates suivantes : 1er juin, 19 juin, 16 juillet, 12 août. Le dernier traitement a été retardé en raison des conditions atmosphériques.

Le verger traité est constitué par des arbres en pleine vigueur de plein vent et de production industrielle de « Reinette de Jaune » donnant en moyenne 250-350 kgr. de fruits à l'arbre. Les traitements ont été effectués par M. Perdriau, directeur du Syndicat pomologique de Saint Paterne, un des praticiens les plus avertis de notre pays, à qui l'on est redevable de la régénération de nos vergers industriels de Touraine.

Bien que le traitement ait porté sur plusieurs dizaines d'hectares par les producteurs de Saint-Paterne, les comptages n'ont été établis que sur 1 ha. environ, représentant le champ d'expériences proprement dit où les arbres témoins ont simplement subi les traitements cupriques de printemps contre la tavelure.

Les résultats furent les suivants :

*Arbres traités* : 3,5 p. 100 de fruits véreux.

*Arbres témoins* : 39 p. 100 de fruits véreux.

IV. *Vergers de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon (Seine-et-Oise)*. — Verger de pommiers et de poiriers en pyramide, espalier, contre-espalier et plein vent, comprenant au total 308 arbres traités appartenant aux variétés suivantes :

*Pommes* : Ménagère, Calville blanc, Reinette grise, Belle de Pontoise, Reine des Reinettes, Ravaillac.

*Poires* : Passe Crassane, Tongres, Beurré Naghini.

Les traitements ont été effectués aux dates indiquées sous le contrôle de M. Goumy, chef de travaux d'Horticulture à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon et l'un de nous.

Le résultat des traitements fut le suivant :

a) *Pommiers* :

*Arbres traités.* — Sur les cinq premières variétés de pommes : 0,8 p. 100 *de fruits véreux.*

Sur la variété « Ravaillac » : 1 p. 100 *de fruits véreux.*

*Arbres témoins.* — Sur les cinq premières variétés de pommes : 46 p. 100 *de fruits véreux.*

Sur la variété « Ravaillac » : 52 p. 100 *de fruits véreux.*

b) *Poiriers* :

*Arbres traités.* — 0,4 à 2 p. 100 *suivant les variétés.*

*Arbres témoins.* — 42 à 61 p. 100 *suivant les variétés.*

V. — *Vergers des environs de Niort (Deux-Sèvres)*. — Ce verger est représenté par différentes variétés de pommes de table conduites en plein vent. Les traitements ont été effectués aux dates normales par M. Ballereau, directeur du Syndicat de Défense contre les ennemis des cultures du département des Deux-Sèvres.

Les arbres ont reçu les quatre traitements les 7 juin, 5 juillet, 19 juillet et 3 août.

*Arbres traités.* — Contamination globale : 1 p. 100. (De 0 à 3 p. 100 suivant la variété).

*Arbres témoins.* — Ayant subi les traitements cupriques le 12 avril et le 29 mai. Contamination globale : 35 p. 100. (De 18 à 60 p. 100 suivant la variété).

Parallèlement, un lot de pommiers a été traité à l'ancienne méthode dite « méthode américaine », il a reçu deux traitements arsenicaux après la chute des pétales, les 12 avril et 29 mai.

Contamination globale enregistrée : 21 p. 100. (De 20 à 25 p. 100 suivant la variété).

D. — *Persistance de l'arsenic sur les fruits.* — Les fruits traités par les huiles arsenicales renferment plus d'arsenic au moment de la récolte que

les fruits ayant subi les traitements précoces. Deux lots de fruits prélevés au moment de la récolte dans le verger de Coulaines (Sarthe) ont été analysés par notre collègue, M. Raucourt, directeur du Laboratoire de Phytopharmacie. Les résultats de cette analyse furent les suivants :

Date du dernier traitement (huiles arsenicales) ..... 1er août
Date de la récolte ..... 2 novembre
Date de l'analyse ..... 13 novembre
Teneur en arsenic, lot n° 1 : 0 mgr. 596.
Teneur en arsenic, lot n° 2 : 1 mgr. 721. (par kgr. de fruits frais).

Pour les vergers de Saint-Paterne, les analyses de M. Raucourt ont révélé les chiffres suivants :

Date du dernier traitement (huiles arsenicales)..... 12 août.
Date de la récolte..... 2 novembre.
Date de l'analyse..... 16 décembre.
Teneur en arsenic au kg. : 0 mmg. 383.

Cette teneur correspond sensiblement à la tolérance légale adoptée par la législation américaine pour le commerce des fruits et ne présente pas le moindre danger pour le consommateur, qui ne pourrait être incommodé que par une dose de 40 à 50 fois supérieure.

E. *Conclusion.* — Ces expériences démontrent d'une façon indiscutable tout l'intérêt pratique des traitements tardifs dans la lutte contre le ver des pommes.

Cette nouvelle méthode est du domaine de la pratique courante. Les dates de traitements que nous avons indiquées se maintiennent dans la limite des délais légaux (deux mois avant la récolte) (1) pour la quasi-totalité de nos variétés de pommes de table de production industrielle. Les analyses ont montré que la quantité d'arsenic qui subsiste sur les fruits au moment de la récolte est négligeable et ne présente aucun danger pour la santé publique.

En ce qui concerne les poires, la méthode n'est appliquable qu'aux fruits récoltés après le 1er octobre. Le traitement des fruits précoces, récoltés en août et en septembre, ne peut être conseillé sans une modification de la législation actuellement en vigueur. Pour ces variétés précoces le dernier traitement ne devra pas être postérieur au 1er juin ou au 15 juillet suivant les cas : évidemment, le taux d'infection de ces fruits s'en trouvera d'autant plus élevé (2).

De même, certaines précautions sont à prendre dans les pré-vergers où l'herbe souillée par l'huile arsenicale ne devra pas être consommée par les vaches laitières (3).

Au point de vue économique, les traitements aux huiles arsenicales sont

(1) Arrêté du 22 juillet 1935.

(2) Pour les poires précoces de luxe, l'ensachage reste la méthode à conseiller, cette opération devra être effectuée entre le 1er et le 15 juin.

(3) L'important problème du passage de l'arsenic dans le lait est actuellement étudié par M. Raucourt.

## L'INDICATION DU DEGRE DES VINS A APPELLATION D'ORIGINE

*(Ministère de l'Agriculture. Circulaire 140 du 12 janvier 1938)*

Un décret en date du 31 août 1937, portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905, a modifié la réglementation précédemment en vigueur concernant l'obligation pour les commerçants, et dans certains cas, pour les producteurs eux-mêmes, d'indiquer le degré des vins.

Il convient d'abord de rappeler quelle était jusqu'alors cette réglementation.

C'est le décret du 19 août 1921 qui, pour la première fois a exigé que les vins, *autres que ceux vendus avec appellation d'origine,* fussent mis en vente dans les établissements de détail avec l'indication de leur degré alcoolique.

L'article 4 du décret du 19 août 1921, dans sa forme primitive, était ainsi conçu :

« Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des vins, il doit être apposé d'une manière apparente, sur les récipients, emballages, casiers ou fûts, une inscription indiquant la dénomination sous laquelle le vin est mis en vente.

« Cette inscription n'est pas obligatoire pour les bouteilles et récipients dans lesquels les vins de consommation courante sont emportés séance tenante par l'acheteur ou servis par le vendeur pour être consommés sur place.

« Lorsque le vin n'est pas vendu sous appellation d'origine, la dénomination de vente doit être suivie de l'indication du titre alcoolique ; celui-ci peut être donné par degrés et demi-degré, mais, dans ce cas, les dixièmes dépassant le degré ou le demi-degré ne doivent pas être comptés.

« Les inscriptions doivent être rédigées sans abréviations et disposées de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit. »

En raison de l'extrême développement qu'a pris le commerce des vins à appellation d'origine, sans doute pour échapper précisément à l'obligation édictée par le décret en question, il a paru nécessaire ultérieurement de limiter davantage l'exonération d'indiquer le degré qui avait été accordée sans distinction à tous les vins vendus avec appellation d'origine.

Un décret du 25 août 1925 a, en conséquence, modifié le précédent texte en précisant qu'à l'avenir seraient uniquement exonérés de l'indication du degré « les vins en bouteilles capsulées ou cachetées, portant le nom d'un cru déterminé conformément aux lois en vigueur sur les appellations d'origine », ainsi que « les vins expédiés en fûts portant la même indication d'origine ».

Toutefois, pour ne pas heurter trop brusquement les usages en cours une circulaire du 31 juillet 1926 a recommandé jusqu'au vote d'une nouvelle loi sur les appellations d'origine (qui est devenue celle du 22 juillet 1927) d'user de tolérance à l'égard des vins auparavant dispensés de porter l'indication du degré.

Depuis le décret-loi du 30 juillet 1935 sur la viticulture, la question a changé d'aspect. Ce décret-loi, en effet, réserve les avantages et exonérations de la législation fiscale aux seuls vins à appellations contrôlées, c'est-à-dire à ceux dont les conditions de production sont réglementées de façon à leur assurer un minimum de qualités compatible avec le nom qu'ils portent.

Il a semblé, par analogie, à l'administration que, désormais, l'exonération d'indiquer le degré du vin devait être limitée aux vins à appellation d'origine contrôlée.

De là ce nouveau texte (décret du 31 août 1937) :

« Toutefois, l'indication du titre alcoolique n'est pas obligatoire pour les vins en bouteilles capsulées ou cachetées portant le nom d'une appellation d'origine contrôlée, conformément au décret-loi du 30 juillet 1935, ainsi que pour les vins expédiés en fûts portant la même indication d'origine contrôlée. »

Les nouvelles dispositions sont trop claires pour comporter des divergences d'interprétation.

En principe, les vins de la récolte 1937 déclarés avec une appellation d'origine contrôlée sont seuls soustraits et sont tous soustraits à l'obligation de l'inscription en cause.

Les vins mis en bouteilles avant la publication du décret du 31 août 1937 bénéficient d'un délai d'un an. Dans les cas où ce délai ne serait pas suffisant, je vous serais obligé de m'en aviser, car il ne saurait être question d'exiger que des vins vieux fussent soumis à des analyses en vue de mentionner à l'avenir sur leurs étiquettes leur degré alcoolique.

Par contre, tous les vins à appellations d'origine ordinaire de la récolte 1937 devraient porter l'indication de leur degré alcoolique aux termes du nouveau décret.

Mais cette situation serait trop rigoureuse si elle devait être réalisée sans transition.

En premier lieu une exception doit être faite en ce qui concerne les vins d'Alsace. Le décret-loi du 30 juillet 1935 ayant spécifié lui-même qu'un statut spécial pourrait être accordé à la viticulture alsacienne en matière d'appellations d'origine, il convient, dans l'attente de ce statut, de maintenir purement et simplement le *statu quo ante* pour ce qui touche l'indication du degré alcoolique sur les vins à appellations d'origine alsacienne.

D'autre part, il existe de nombreuses appellations d'origine en *instance de contrôle,* c'est-à-dire pour lesquelles une demande a été adressée au Comité national des appellattions d'origine, en vue d'obtenir le régime applicable aux appellations contrôlées.

« Les appellations dont le contrôle est actuellement à l'étude, de même que les appellations remplissant les conditions d'origine et d'usages exigées par les lois du 6 mai 1919 et 22 juillet 1927 qui viendraient à être soumises ultérieurement au Comité national pourront bénéficier d'un sursis dans l'application du décret du 31 août 1937 jusqu'à la décision de contrôle ou de rejet du Comité les concernant. »

Toutes les fois que vous aurez une hésitation sur le point de savoir si une appellation d'origine ordinaire est en instance de contrôle ou non, et bénéficie du sursis prévu vous voudrez bien en référer à mon administration.

En revanche, dans la plupart des régions viticoles, l'œuvre du Comité national des appellations d'origine s'est déjà manifestée par la définition de nombreuses appellations contrôlées, qui ont fait l'objet de décrets spéciaux publiés au *Journal officiel.*

Dans ces régions les vins qui portent comme appellations d'origine ordinaires les noms qui ont été reconnus comme appellations contrôlées par les décrets précités, doivent être soumis dès à présent (sous réserve du délai accordé aux vins mis en bouteilles avant le 5 septembre 1937) à l'obligation de porter l'indication de leur degré alcoolique.

Cette mesure se justifie pleinement ; en effet, dans ces régions les vins offrant toutes les garanties exigées pour l'emploi des appellations contrôlées (notamment

# PROPRIÉTÉS A VENDRE

## Placement de 1er Ordre sur Vignobles à grand rendement

1. **PETIT DOMAINE**, 10 hectares vignes 10 ans ; 900 hl. ; 4 hect. champs (facilité de prendre 10 ha de plus). Installation complète, un cheval, grand chemin, arrosable et écoulement parfaits. Aux portes de Narbonne.

2. **PROPRIETE**, la seule mixte du Narbonnais, de grand avenir. Vignoble, céréales, élevage. 8 ha. vignes, 550 hectos. 20 hectares prairies naturelles, 34 hectares d'amodiation, dépaissances, 5 hectares champs, sur canal. Gare. Facilités.

3. **PETIT DOMAINE** de plaine et Soubergue : 16 h. vignes, 2 h. luzerne, 2 h. prés, divisé en 2 part. par grande route, entre la mer et Narbonne. Moitié jeune, l'autre 20 ans. Parfaitement tenue et toute fumée, moyenne 1.000 hos. Facilités d'un troupeau.

4. **DOMAINE.** Vignoble Soubergue arrosable (hydromécanique) entre Narbonne et Sallèles. 32 hect. vignes. 2/3 très jeunes. 15 hect. champs. Installation complète. L'un des domaines les plus agréables de la région. Parc et vue magnifique.

## DEUX GRANDS DOMAINES

5. **DOMAINE,** le seul du Midi qui présente : 1° D'un seul tenant 600.000 pieds, dont les *deux tiers de moins de 10 ans* ; 2° Une installation aussi *complète et moderne* de vinification ; 3° 70 hectares de champs donnant un rendement de 2.500 kgs de grains à l'hectare. Arrosable, pas inondable.

6. **PROPRIETE** bien située et l'un des sites les plus agréables de la région. Arrosable, pas inondable. Vignes très jeunes. Moyenne des trois dernières années : 4.000 hectos Cave à l'Algérienne Prairies. Grande route. Tous les agréments. Cottage, Bois, chasse, pêche, etc. Aux portes de la ville, Grand rapport pour minimum d'exploitation.

**S. DONNADIEU - Continental - NARBONNE - Tél. 108**

# LA POTASSE

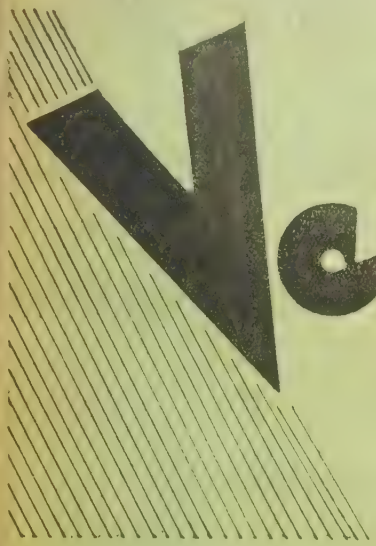
## est indispensable aux vignobles pour accroître la récolte et augmenter le degré alcoolique du vin

*Pour tous renseignements particuliers, s'adresser à la :*

**Société Commerciale des Potasses d'Alsace**

12, Avenue Marceau -- PARIS (8e)

LE SOUFRE MOUILLABLE A L'EAU
AUX BOUILLIES



# Ventose

SOUFRE ACTIVÉ
MOUILLANT
SURACTIVANT
DES BOUILLIES

*est le Soufre qui représente pour vous l'*

# ECONOMIE

**VENTOSE** est parmi les soufres mouillables, la fabrication la plus perfectionnée et la moins chère à l'utilisation car :

**VENTOSE** par sa finesse, son adhérence, se fixe au feuillage et assure une protection maxima.

**VENTOSE** permet de réduire le nombre de traitements contre l'Oïdium

**VENTOSE** vous dispense d'ajouter un mouillant à la bouillie, car il est lui-même mouillant.

**VENTOSE** supprime le temps perdu car il s'emploie par tous les temps, même p grand vent et sans perte.

**ETABLts LETELLIER**
**MONTPELLIER**

# Petites Annonces économiques


moins cher ET PLUS EFFICACE QUE LE SULFATE DE FER

l'OXYDE DE FER tue la Chlorose

47 AV. VÉDRINES TÉL. D. 93-72

MARSEILLE



Importantes pépinières de

**TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES**

Prix courant franco sur demande

**E. LEMERLE, 67, route de Clisson, Nantes**



RACINÉS 1er choix extra :
**Seyve-Villard 12 417.**
GREFFÉS-SOUDÉS extra forts :
**Malaga sur Téléki 8 B.**
**COUSTAU,** VAUGUIERES-MAUGUIO (Hérault)


**Viticulteur.** alerte, énergique, possédant auto, très au courant exploitation et commerce vins, cherche direction, surveillance propriétés, région Gard. Ecrire Bureau du Journal n° 1054.


**LINOLEUM - BALATUM**

**Grand choix**

Meubles de jardin et de plage

Echelles en tous genres

**MARTIN**, 22, Bd Jeu-de Paume - **Montpellier**


1055. — **Suis acheteur** de quelques milliers de S. 4086, 5409 s/ 3309 et s/ 161.49 de 1er choix et garantis authentiques. Faire offre par 500 au *Progrès Agricole*.


**PLANTS de Pommes de Terre** sélectionnés et contrôlés

**" INSTITUT DE BEAUVAIS "**

*S'adresser au Directeur du Syndicat des Producteurs de Plants de la Région*

**Boite postale 13**

**CHATEAULIN (Finistère)**


1031. —

**GRIFFES D'ASPERGES SÉLECTIONNÉES**

**RANDON, a LAURIS (Vaucluse)**

1056. — **MOUTONS CHARMOIS.** Bergerie de la Gasnerie, Saint Martin Terressus (Haute-Vienne) Troupeau de 400 brebis inscrites au F. B. Vente de reproducteurs : Béliers, Agneaux, Agnelles.


**CARBONATE DE SOUDE**

*Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY sont économiques à l'emploi*

**SOLVAY**

# UNE FLEUR DE CHAUX QUI

## A FAIT SES PREUVES :

CELLE QUI PERMET

D'OBTENIR LA BOUILLIE

LA PLUS ECONOMIQUE

LA PLUS ADHÉRENTE

LA PLUS EFFICACE

## LA FLEUR DE CHAUX N° I. C.T

LA PLUS LÉGÈRE
Densité : 0,380

LA PLUS PURE
$Ca(OH)^2$ 99,9 o/o

FABRIQUÉE D'APRÈS DES PROCÉDÉS MODERNES
PAR LA SOCIÉTÉ :

# LES CHAUX DE LA TOUR
## à ROBION (Vaucluse)

**Téléphone : n° 3, Petit Palais**

# Pulvérisation Poudrage

Le Salon de la Machine Agricole qui vient de se terminer a consacré une fois de plus la supériorité de technique et de réalisation des Etablissements P. Berthoud.

Les traitements les plus à l'ordre du jour sont ceux des arbres fruitiers. Les progrès réalisés par les propriétaires sont importants. Ils ont compris que seuls les traitements rationnels des vergers assurent une production capable de rivaliser d'autant plus facilement avec les fruits étrangers que les fruits de France sont plus savoureux C'est donc la seule façon d'obtenir une récolte accrue et rémunératrice.

Dans les appareils il ne faut pas oublier que le Moto-Fruidor a été le premier pulvérisateur à moteur à 30 K° de pression, sérieux et d'un prix abordable, ce qui justifie son immense succès auprès des arboriculteurs. Il reste en tête comme qualité de fabrication et de fonctionnement avec le minimum d'amortissement. Nous n'insisterons pas sur sa pompe à 3 pistons à bain d'huile ni sur son Autorégulateur breveté, etc..., les visiteurs du Salon s'en sont rendu compte eux mêmes

Pour les moyennes et petites exploitations, nous rappelons la pompe-pulvérisateur à main Fruidor, la seule à 2 piston donnant 20 k° de pression, les pulvérisateurs à dos Zéphir à 8 et 12 K°. Ces appareils font partie actuellement de toute exploitation.

La vigne, particulièrement délicate, nécessite des soins attentifs, mais toute une gamme d'appareils qui ont fait leur preuves permettent des traitements rapides et efficaces. Nous signalons les modèles les plus courants :

à dos : Européen, Excelsior-Gorbet, Eclipse, Sirène.
à traction : Toboggan, Flux.
à bât : Tango.

Contre le Doryphore de la pomme de terre, les appareils ont profité de l'expérience acquise pour la vigne. Citons les pulvérisateurs Européen-Agitateur, Toboggan-Plombé et pour les poudrages par les poudres très fines, les poudreuses spéciales Doryx et Toxine.

Les Etablissements P. Berthoud sont à même de solutionner au mieux tous les problèmes de pulvérisation et de poudrage, le succès de leur fabrication en est la preuve. Consultez-les.

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

## CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

# JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs

**Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan**

Téléph.: 2?-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan
3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)
Reg. du Com. 837, La Rochelle

**VINGT USINES** modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

**NOMBREUX CHANTIERS** sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE

SEULS FABRICANTS
DES

## Engrais les plus PUISSANTS

## 1é GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

## SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

## VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX**
tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, à :
**Henri PUGI**, agent général. **5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS**
Pour les autres départements : à la Maison JODET ANGIBAUD, à LA ROCHELLE,
qui fournira les adresses des autres agences

# CARBONATE DE SOUDE

*Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY permettent une répartition uniforme du cuivre*

# SOLVAY

---

*Ah! si j'avais...*

VOUS
qui poursuivez un rêve
VOUS
qui souhaitez un meilleur destin...
ne laissez pas passer
**VOTRE CHANCE**
Prenez le
**BON BILLET**
de la

# LOTERIE NATIONALE

---

*Orthographe :* S·O·U·F·R·A·L·O

*Appellation :* **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

*Origine :* 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

5082

un minimum de degré alcoolique) doivent logiquement être vendus avec appellation contrôlée ; il est donc juste que les vins ne les présentant pas, portent, tout au moins, l'indication de leur degré alcoolique.

Vous voudrez bien, dès à présent, et en toutes circonstances, faire connaître aux intéressés leurs obligations à cet égard.

*A dater du 1er avril 1938,* date extrême du délai de transition qu'il convient d'accorder aux intéressés, des procès-verbaux pour non indication du degré (sanctions de l'article 13 de la loi du 1er août 1905, modifié par la loi du 21 juillet 1929) devront, après un premier avertissement qui n'aurait pas été suivi d'effets, être dressés contre les contrevenants.

## APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEES

*Loi du 13 janvier 1938*

Article unique. — Toutes les fois où un décret pris en application de l'article 21 du décret-loi du 30 juillet 1935, aura attribué un titre de mouvement de couleur spéciale à une appellation d'origine déterminée, le Ministre de l'Agriculture pourra décider par voie de décret qu'aucun vin portant le nom de cette appellation ne pourra circuler sans être accompagné du même titre de mouvement et sans remplir les conditions que sa délivrance impose.

Cette décision ne pourra être prise que sur la proposition du Comité national des appellations d'origine contrôlées et après avis favorable des associations viticoles participant à la défense des appellations en cause les plus représentatives de leur production et existant à une date antérieure au 1er janvier 1935.

---

## LIVRAISONS DE VINS A L'INTENDANCE

*Décret du 5 février*

Art premier. — Sur offres faites au directeur général des contributions indirectes (ministère des finances), les livraisons d'alcool de vin, prévues au décret du 23 décembre 1937, peuvent, aux conditions fixées par les articles suivants, être remplacées par des fournitures de vin à l'intendance ou à des établissements d'assistance publique.

Dans un délai maximum d'un mois, compté de leur réception, il sera statué sur les offres présentées.

Art 2 — Par exploitation viticole ou par cave coopérative, les fournitures ne peuvent être inférieures à 60 hectolitres. Elles doivent être constituées par des vins rouges, blancs ou rosés, loyaux et marchands, droits en goût, parfaitement limpides et bien conservés, titrant au minimum huit degrés et possédant, en outre, les caractéristiques minima exigées des vins de pays, dans la région de production, pour être reconnus propres à la consommation de bouche.

Exprimée en acide sulfurique monohydraté, l'acidité fixe des vins doit être comprise entre 2 et 5 grammes par litre. Leur acidité volatile ne peut excéder 8 décigrammes par litre

Des échantillons peuvent être prélevés gratuitement, avant toute livraison, par le service des contributions indirectes ou des contributions diverses et par le service de l'intendance.

Art. 3. — Par référence aux prix d'achat des alcools de prestation, le prix d'achat des vins est fixé à 5 fr. 70 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré. Dans les décomptes, il est fait abstraction des fractions de degré inférieures au dixième.

Le prix d'achat s'entend des vins pris dans les chais des récoltants et entonnés par les soins de ces derniers.

Les dispositions du deuxième paragraphe de l'article 2 du décret du 23 décembre 1937 sont applicables aux viticulteurs qui compenseront leurs prestations d'alcool de vin par des livraisons de vin, sous réserve qu'ils mettent leur vin à la disposition de l'administration avant le 1er avril 1938. Les vins seront payés sur la base des flegmes titrant au moins 87 degrés.

Art. 4. — Les vendeurs pourront être tenus d'assurer la conservation des vins jusqu'à l'époque fixée par l'administration et au plus tard jusqu'au 15 juillet 1938. Dans ce cas, il leur sera alloué pour freinte, frais de logement, assurances et divers, une indemnité de 75 centimes par mois et par hectolitre de vin conservé au delà du 30 avril 1938.

Art. 5. — Les vins sont reçus en quantité par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Les payements à chaque vendeur sont opérés quand le destinataire a fait connaître les résultats de la réception qualitative opérée par ses soins, par comparaison avec les échantillons prélevés, avant livraison, comme il est dit à l'article 2. Dans l'hypothèse où les vins ne correspondraient pas à l'échantillon, ils seraient remis par le destinataire à la disposition de l'expéditeur, sans que celui-ci pût prétendre à une indemnité.

Art. 6. — Chaque fourniture de vins, admise en quantité et en qualité, atténuera, à due concurrence, le blocage et la prestation d'alcool de vin imposée à l'expéditeur, au titre de la campagne 1937-1938. A cet effet, il sera tenu compte des indications figurant sur les titres de mouvement, qui mentionneront, obligatoirement, la richesse alcoolique des vins, par degré et dixième de degré couvert.

JETON DES INSPECTEURS DE VINS (1735).

un peu plus coûteux que les traitements effectués aux bouillies arsenicales seules, mais, de l'avis même des praticiens, cette augmentation de prix est négligeable par rapport à l'énorme bénéfice que l'on tire de cette méthode tant par la qualité des fruits obtenus que par l'augmentation de récolte.

Il est infiniment probable que les traitements tardifs spécifiquement dirigés contre le Carpocapse se généraliseront d'ici peu dans tous les vergers de production de la France moyenne et septentrionale où les fruits sont susceptibles d'être traités dans les délais légaux, c'est-à-dire cueillis **à partir du 1er octobre.**

Légalement, il est interdit de traiter un fruit dans un délai inférieur à **deux mois avant la récolte.**

Il est donc nécessaire d'arrêter le traitement des variétés précoces de bonne heure. Or, dans les vergers de toute la France moyenne et tempérée, l'infection des fruits ne peut se produire avant le 1er juin quels que soient le lieu ou les conditions climatiques, c'est là une règle immuable.

Pour toutes ces raisons, les traitements des variétés précoces devront cesser tôt, au 15 juillet ou même parfois au 1er juillet (variétés très précoces), c'est-à-dire à une époque où l'infection des fruits est intense. Le pourcentage de contamination au lieu de tomber à 2 p. 100 comme dans les cas des traitements tardifs, sera évidemment plus élevé, 4 à 5 p. 100 à **8 p. 100 ou davantage suivant les cas.**

A. Balachowsky et G. Viennot-Bourgin.

## LE PÊCHER

**Traitements d'hiver et d'été.** — Les maladies les plus redoutables sont : la Cloque, le Monilia et le Coryneum, dont il est en somme possible d'éviter les dégats en pulvérisant :

1° En novembre, après la chute des feuilles, une bouillie bordelaise ordinaire.

2° Quelques jours avant que n'éclatent les boutons à fleurs à la fin de l'hiver, la même bouillie avec addition de caséine à la chaux (2 kgr. de sulfate de cuivre, 2 kgr. de chaux, 100 grammes de caséine, 100 litres d'eau).

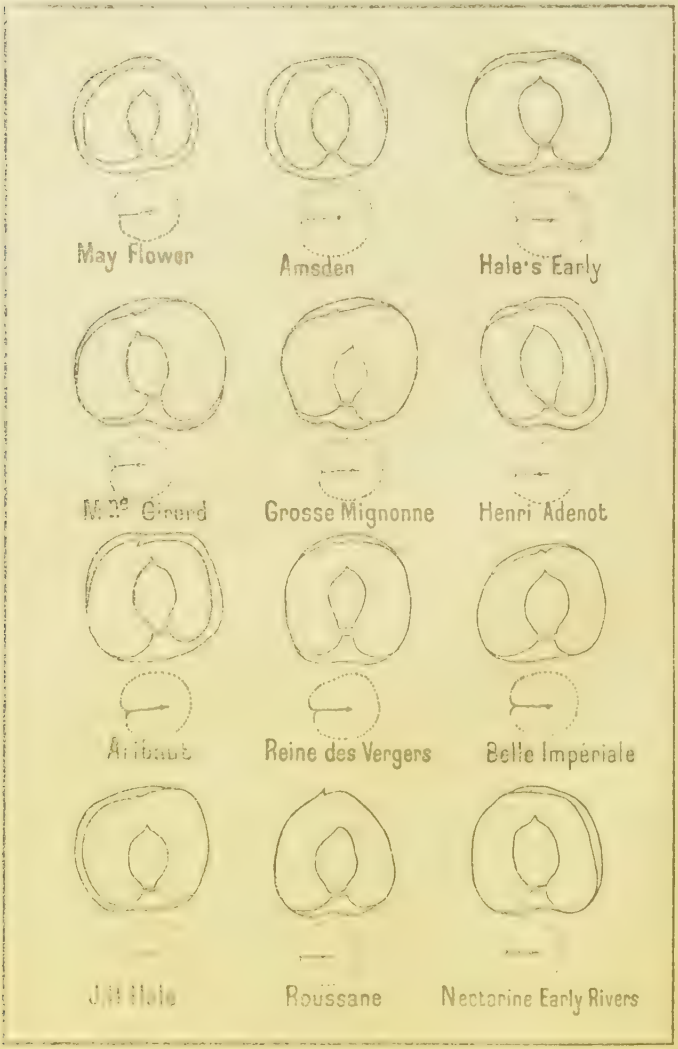
3° Quinze à vingt jours après la floraison puis un mois plus tard encore une bouillie comprenant 1 kgr. 500 d'oxychlorure de cuivre pour 100 litres d'eau.

Si des pucerons apparaissent sous les feuilles tendres des extrémités des rameaux, il faut pulvériser sans plus attendre : eau 100 litres, extrait titré de nicotine à 500 grammes 230 cm³, carbonate de soude 200 grammes.

Le Tomicus (Bostriche) et le Capnodis sont des insectes qui ne font des ravages que dans les cultures méridionales ; mais depuis 1933, les régions du Nord et de l'Est ont comme celles du midi, à redouter la « Mouche des fruits » dont les larves blanches envahissent les pêches en provoquant une pourriture suivie d'une chute prématurée sur le sol de tous les fruits véreux.

(1) Voir page 184.

Presque toutes les pêches d'un arbre sont attaquées ; elles sont immangeables. Faute de remède efficace il faut pour les régions du Nord, limiter aux variétés tardives le choix des arbres à planter. Seules en effet, les variétés




QUELQUES VARIÉTÉS DE PÊCHES.

*Figure extraite de* « Arboriculture fruitière en images », par J. VERCIER *(Librairie Larousse).*

hâtives échappent au ver des pêches ; celles qui mûrissent en août et septembre en sont malheureusement victimes.

Les Variétés de pêches sont aujourd'hui beaucoup trop nombreuses ; comment pourrait-il en être autrement puisque dans les régions de grosse production où les cultivateurs s'appliquent à multiplier par semis et par sélection les variétés classiques, la plupart d'entre eux baptisent d'un nouveau nom — c'est souvent du leur dont ils se servent — les formes quelque peu modifiées qu'ils propagent : aussi la détermination des variétés de pêches est-elle des plus délicates.

On les a classées en deux groupes :

1° Les *pêches à peau duveteuse* dont les unes « les pêches proprement dites » ont le noyau libre, et les « Pavies » ou « Persèques » ont le noyau adhérent. De plus en plus, dans le commerce on tend à réunir ces deux catégories sous l'unique rubrique « Pêches ».

2° Les *pêches à peau lisse* dont les unes, « les nectarines » ont le noyau libre et les autres, les « Brugnons » ont le noyau adhérent. A tort ou à raison, les commerçants désignent aujourd'hui ces 2 sortes de pêches sous l'appellation générale de « Brugnons ».

Pêches et Brugnons peuvent être cultivées en plein vent ou en espalier. Toutefois il est plus indiqué de réserver pour l'espalier les variétés délicates, sensibles au vent ou à l'humidité, pour le verger ou le contre espalier les variétés plus rustiques.

Quelques variétés pour l'espalier :

| | |
|---|---|
| Amsden | mi-juillet |
| Henri Adenot | mi-juillet |
| Charles Ingouf | mi-juillet |
| Hale's Early | fin juillet |
| Guilloud 41 | mi-août |
| Galande | fin août |
| Madame Girerd | fin août |
| Belle Impériale | mi-sept. |
| Bon ouvrier | fin sept. |
| Téton de Vénus | fin sept. |

Quelques variétés pour le plein vent (tiges, demi-tiges, gobelets, tables etc.) :

| | |
|---|---|
| May Flower | fin juin-juillet |
| Amsden | mi-juillet |
| Précoce de Hale | commencement d'août |
| Grosse Mignonne hative | mi-août |
| Aribaut | mi-août |
| La France | août |
| Malte | fin août |
| Madame Girerd | fin août |
| Blondeau | fin sept. |
| Madame Vinet | fin sept. |
| Willermoz | d° |
| Reine des vergers | d° |
| Tardive Blanc | d° |

Quelques pêches à peau lisse :

| | |
|---|---|
| Early Rivers..... | commencement d'août |
| de Félignies..... | mi-août |
| Précoce de Croncels..... | mi-août |
| Violette ..... | fin août |
| Victoria..... ..... | septembre |

Les variétés à chair jaune habituellement recherchées pour la préparation des conserves, sont :

Admirable jaune, Triumph, Willermoz, J. H. Hale (toutes à maturité tardive.

Pour les plantations à faire en plein air dans la zone située au Nord de Macon, notamment en Bourgogne, en Champagne, il convient de rechercher les situations abritées et saines et d'utiliser de préférence les variétés qui continuent à se montrer plus résistantes que beaucoup d'autres : Amsden, Précoce de Hale.

Pour alimenter la table d'un ménage, pourront être ajoutées les variétés suivantes : May Flower, Madame Girerd, Reine des Vergers et Willermoz, les trois dernières courant toutefois le risque d'être compromises par la présence du Ver des fruits.

J. Vercier.

# DU BERRY AU TADLA

PAR FOIX, SAIDA, SAIDIA... — *IMPRESSIONS DE VOYAGE*

Novembre-Décembre 1937.

A partir de Gurgy-sur-Yonne, notre itinéraire comportait les étapes suivantes : Gien, Bourges, Châteauroux, Brive, Toulouse, Pinsaguel, Pamiers, Foix, Perpignan, Port-Vendres, Oran, Mostaganem, Mascara, Saïda, Sidi-bel-Abbès, Oujda, Taza, Fès, Meknès, Azrou, Kasba-Tadla, Casablanca.

Grâce à l'obligeance de quelques amis, des boucles furent réalisées dans le « bled », entourant certaines localités. Le bled c'est la campagne. Un blédard est un rural.

Mais n'anticipons pas et partons du Berry.

## Centre et Sud de la France

*Bourges* est la capitale de l'Artillerie et de l'Aviation grâce à sa situation au centre géographique de la France et aussi à la présence des plaines peu fertiles de la Champagne berrichonne où l'on a pu créer un champ de tir de vingt kilomètres.

Nous y passons un samedi, jour de marché, animé l'après-midi par les loisirs d'une foule de jeunes gens en uniforme et de moins jeunes sans uniforme qui sont les employés civils des établissements militaires. C'est dire que l'activité productive agricole et industrielle est relativement restreinte. Aussi, la « vie » paraît assez chère à Bourges. Les restaurants font leur prix « vin non compris ». On sait ou plutôt on ne

sait jamais où cela conduit le consommateur. Par prudence, il boit de l'eau !

Dans les cafés environnant le marché, les ruraux et les retraités consomment du vin blanc nouveau de Quincy (Cher), vendu 2 francs le quart de litre. Il est produit par les cépages Sauvignon et Pinot.

Le raisin de table est vendu 2 fr. 50 à 3 fr. 50 le demi-kilogramme.

Pour consoler ceux qui ne gagnent pas leur vie en ce moment, signalons le chômage régnant dans les usines de la région, en particulier dans les porcelaineries de Gien et Vierzon, et dans la construction des machines à battre, dont Vierzon est la capitale. Voilà qui ne contribue pas à augmenter la consommation... ; sauf, dit-on, pour le vin et le tabac aidant à supporter les heures de loisir !

*Châteauroux* est la seconde capitale du Berry. Comme jadis en Angleterre seulement, le dimanche y est une journée mortelle pour le visiteur.

Nous quittons ces régions peu viticoles pour traverser le Limousin où l'on récolte des oranges de terre « pour les porcs », où tout est en effet subordonné à l'élevage en fermes dispersées sur le granit.

A nouveau des vignes en descendant vers le Bassin de la Garonne.

*Brive-la-Gaillarde.* — On rencontre des vignes, mais il n'est pas permis de vendre du raisin le dimanche à Brive, non plus que des excellents fruits dont regorge la région exportatrice ! Exception est faite pour les citrons parce qu'ils accompagnent les huîtres ! Ainsi, les agrumes sont subordonnés aux heureux mollusques, dont l'achat est permis tous les jours.

Au risque d'être arrêtée, ma femme se procure du raisin. Mais, l'habile intermédiaire en profite pour enfouir les grappes dans le sac sans les peser.

La différence de poids lui servira à payer sa police d'assurance contre la police sociale.

Il paraît que ce sont les employés de commerce qui ont fait interdire aux épiciers, la vente des légumes et des fruits le dimanche.

Du beau Chasselas en « branche » était étiqueté 5 fr. 50 la livre le dimanche et 4 fr. 50 le lundi...

A ce prix on préfère d'autres fruits, voire des châtaignes dont c'est la pleine saison et que l'on consomme avec des vins nouveaux.

La cherté de la vie paraît moindre à Brive qu'à Bourges. Les producteurs et les artisans y sont relativement plus nombreux. Après la soupe, on verse du vin pour le boire dans l'assiette chaude, comme dans les Pyrénées.

De Brive à Toulouse, nous empruntons la voie lente, mais combien pittoresque et variée, suivant les Causses truffiers de Martel et Gramat puis la faille bordière du Massif Central, mettant en contact les terrains les plus variés de Figeac (où nous retrouvons la vigne) à Capdenac, Villefranche-de-Rouergue, Najac et Cordes.

A Gaillac, la vigne descend en plaine, c'est le Languedoc.

*Toulouse* est l'une des villes de France qui nous paraît avoir le moins changé depuis la guerre. Ses habitants sont sympathiques, ses pavés de galets le sont moins. La vie y est relativement bon marché. Le raisin se vend 2 fr. 50 à 3 fr. le demi-kilogramme.

Dans les kiosques, on vend aussi du jus de raisin : 12 francs la bouteille de 75 centilitres, 2 fr. 50 le verre de 13 centilitres, 1 fr. 50 le verre de 8 centilitres.

A ces prix, cette boisson ne peut guère être considérée que comme un médicament. Ils ne s'expliqueraient que dans un café procurant en même temps, luxe, confort et journaux.

Du reste, la notice parle de « cure », le jus de raisin étant préférable au raisin lui-même, souvent cueilli trop vert, et seul fruit ne mûrissant pas après la cueillette.

On y indique qu'il correspond à 900 calories par litre, alors que la pomme de terre en contient seulement 650, et le lait 700. Singulière idée de comparer le jus de raisin à la pomme de terre.

Le consommateur répondra immédiatement, que pour quinze francs il achète quinze kilos de pomme de terre et seulement un kilo de jus de raisin.

La cherté du jus de raisin tenant surtout à la difficulté de le garder limpide, on pourrait peut-être le consommer en pots et en tasses comme le cidre et le lait, et non en verres transparents.

*Pinsaguel*, au confluent de l'Ariège et de la Garonne, est le rendez-vous des pêcheurs à la ligne...., qui ne boivent pas que de l'eau. Cette localité possède une petite usine fabriquant un produit de composition secrète augmentant l'activité des bouillies à dose de cuivre réduite.

Nous remontons l'Ariège.

*Pamiers* a conservé la spécialisation de ses marchés. Sur des petites places, oies grasses, légumes, bétail, châtaignes sont vendus aux quatre coins de la ville, ce qui entretient l'activité commerciale de tous les quartiers et évite les bousculades, tant pour les vendeurs que pour les acheteurs, comme, aussi, l'obstruction des rues entourant un marché unique. Il faut à la municipalité de l'énergie pour maintenir cet ordre dispersé. On l'a essayé vainement dans d'autres villes.

*Foix* est un des plus petits chef-lieux de France. On y vend un raisin blanc à peau épaisse 3 fr. 75 le demi-kilogramme. Nous y consommons un vin acide, à goût d'hybride, trop coloré et trop nouveau.

En amont, la vigne doit se chauffer au flanc des rochers bien exposés. Ces rochers sont parfois disséminés au milieu des champs, sur les flancs de la vallée, ou bien ce sont des tas de cailloux sur lesquels, dit-on, les sarrazins ont placé leurs treilles, d'où le nom de sarrazinades donné à ces palissages.

La voie ferrée, fort pittoresque, franchit de nombreux tunnels, pour toucher la frontière pyrénéenne, de la Tour-de-Carol à Puigcerda ; nombreux douaniers et gendarmes, mais pas de soldats.

Ce n'est qu'en revenant à l'altitude de 700 mètres qu'on observe, à Thuès, dans la vallée étroite de la Tet, des terrasses plantées d'arbres à noyaux, de figuiers et de vigne, plus du châtaignier sur les gneiss. On rencontre aussi des arbres à pépins. Ils donnent lieu à un commerce d'exportation, alors que les mêmes sites de la Haute-Ariège ne provoquent pas la même émulation. Il n'y a pas lieu de s'en étonner. Le versant méditerranéen profite de l'organisation du commerce des primeurs de Perpignan. Les frais généraux étant payés par les produits précoces,

le matériel amorti peut servir, hors saison, à des exportations de fruits non luxueux.

*A Joncet* (altitude 550 mètres), la vallée s'élargit. Les vergers de pêchers s'y installent, puis, à partir de Prades, ce sont les artichauts, les laitues et les choux-fleurs de la banlieue perpignanaise.

*A Perpignan,* ville doublée depuis la guerre, nous tombons en pleine foire. On ne se croirait pas en crise et si près de la guerre. Ce sont les loteries qui dominent dans les baraques foraines.

Nous recevons les confidences d'un retraité des environs. Il trouve que ses voisins viticulteurs lui vendent le vin trop cher au détail.

Nous dégustons des vins de liqueur qualifiés de Grenache ou de Banyuls, et qui ont des goûts très différents. On nous signale pour certains, le défaut d'avoir été ouillés avec des vins nouveaux.

Nous a surtout intéressé un moût concentré, succulent sirop que nous avons étendu de six à huit fois son volume avec de l'eau fraîche. Ce moût date de près de dix ans et se conserve facilement en vidange dans la bouteille.

Pourquoi n'est-il pas plus répandu ?

Pourquoi les viticulteurs ne l'exigent-ils pas au café pour être mélangé à des apéritifs, voire avec du vin ? Avec lui les femmes reprendraient le goût du vin.

Nous traversons les jardins Saint-Jacques, où se juxtaposent et se superposent : pêchers, légumes et treilles, à l'abri de haies de roseaux. Ils donnent en juillet les premiers raisins de table de France. Ils valaient ces années dernières, jusqu'à 200.000 francs l'hectare. Ils valent surtout par le travail familial diurne et nocturne, pour l'irrigation et la préparation des expéditions.

Ils valent par l'eau, dont malheureusement la provision se raréfie, au fur et à mesure qu'on augmente partout les arrosages.

Le versant des Pyrénées-Orientales est un des plus secs de France, et l'imperméabilité des roches ne permet pas la constitution de réserves souterraines. Aussi les rivières y prennent-elles l'aspect des « oueds » africains, aspect confirmé par la présence des agaves et même des palmiers.

En dehors des parties arrosables, les plantes ligneuses, seules, peuvent produire : vigne, olivier, chêne liège, amandier, abricotier, puis, pommier et poirier dans les vallées abritées, en altitude.

Visite au col de Perthus, très surveillé, où passent des ambulances-automobiles et des camions de ravitaillement pour Barcelone.

L'entrée en Espagne se manifeste, immédiatement, par la présence d'absinthe (de Pontarlier), aux vitrines des épiciers et des cafetiers. Mais, nous ne sommes autorisés qu'à faire demi-tour !

Et nous embarquons à Port-Vendres, où nous avons eu bien soin de ne pas arriver la veille.

Le navire transporte à Oran surtout des militaires, des familles de fonctionnaires, rentrant au Maroc, des Algériens venant de l'Exposition et des grands-parents allant passer l'hiver auprès de leurs enfants au Maroc. La prépondérance du trafic des personnes dépassant la frontière algérienne est nette, ce qui assurerait un débouché au port de Nemours que nous nous proposons de visiter.

Il transporte aussi quelques dizaines de grands mulets, de couleur foncée et bien en chair. Ils sont destinés aux vignobles oranais.

(*à suivre*). Pierre LARUE,
Docteur de l'Université, Ingénieur agronome.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

### Les vœux du Conseil général d'Alger

(*22 janvier*)

« Considérant que la volonté du législateur de prendre pour élément principal du blocage et de la distillation l'importance de la récolte.

Considérant que les autres éléments ne doivent intervenir que comme correctifs de cet élément.

Considérant que les décrets du 23 décembre 1937 avaient pour but d'assainir le marché par un prélèvement minime de la récolte (5 pour 100 environ).

Considérant que l'élément principal oscille entre 10 et 24 pour cent suivant l'importance de la récolte.

Considérant que l'élément du superblocage, 30 pour cent, devient de ce fait dominant sans que cela constitue de sa part une acceptation de principe du superblocage qu'il continue à considérer comme contraire à l'équité et au droit.

Le Conseil général d'Alger émet le vœu :

Que dès cette année l'Administration modifie l'interprétation qu'elle a donnée des termes des décrets du 23 décembre, interprétation qui n'est conforme ni à l'intention du législateur, ni aux déclarations publiquement faites par le Président de la Commission des Boissons de la Chambre et confirmées par le représentant de l'Administration à la Commission interministérielle de la viticulture.

Et qu'elle précise que les 30 pour 100 prévus pour le superblocage constituent un coefficient de majoration aux éléments déjà prévus pour l'importance de la récolte et le rendement et non un élément additionnel ».

### La Gironde demande des modifications au statut viticole

Les délégués de la viticulture et du commerce de la Gironde se sont réunis le 14 février et ont adopté la motion suivante :

« Considérant que le vignoble girondin et l'appellation « Bordeaux » ne peuvent que retirer un profit d'un encépagement de choix permettant de produire des vins de qualité ; considérant que la poursuite de cette politique de la qualité ne doit pas cependant porter une atteinte, d'autant plus grave qu'elle serait immédiate, à des droits acquis, à des situations de fait respectables, les Comices sont d'avis :

« 1° Que soit effectuée une révision de la liste des cépages par région en tenant compte de ceux qui ont fait la juste renommée de chaque région de la Gironde.

« 2° Qu'en vue de généraliser l'appellation « Bordeaux », il soit accordé aux propriétaires dont l'encépagement n'est pas conforme aux prescrip-

tions du décret sur les appellations contrôlées, un délai de dix ans au cours duquel ils pourront jouir de l'appellation ancienne « Bordeaux », sans blocage ni distillation, ni affichage du degré, à condition de justifier d'un arrachage ou d'un remplacement annuel susceptible de les mettre en règle avec l'encépagement prévu pour les régions, dans le délai maximum sus-visé.

« Ceci étant, considérant que la politique stricte de la qualité suffit en Gironde sans qu'elle se double d'une prime au mauvais entretien des propriétés, les Comices émettent le vœu que le minimum de production à l'hectare soit fixé, pour une moyenne de cinq années, à 50 hectos ».

Il est apparu ensuite que l'assemblée était soucieuse d'obtenir :

1° La modification de l'art. 73 du Code du Vin tendant à maintenir en Gironde les situations acquises ;

2° La modification de l'article 122 du Code du Vin visant l'arrachage de 150.000 hectares de vignes ;

3° La modification de l'article 127 du même Code afin d'accorder à la Gironde les moyens d'enrichissements accordés aux régions concurrentes.

---

### Syndicat des viticulteurs concentrateurs

Le Syndicat national des viticulteurs concentrateurs de France, réuni à Montpellier, en assemblée générale, à la Maison de l'Agriculture, le 8 février 1938, émet le vœu pressant que :

« 1° Soit hâtée la décision pendante devant le Conseil d'Etat depuis le 8 juin 1937, et relative à l'application à Madagascar de la loi sur les fraudes en matière de vins.

« 2° Cette décision soit conforme aux vœux des viticulteurs et de leurs Associations, ainsi qu'aux désirs nettement exprimés par la Commission sénatoriale du vin aux colonies, en ce qui concerne la régénération sur place des jus de raisins, fermentés ou non issus de moûts concentrés, exportés dans les colonies par notre production nationale.

« 3° Les produits ainsi obtenus portent les noms de « jus de raisins » avant fermentation et « jus de raisins fermentés » après fermentation.

« 4° Cette décision soit rendue immédiatement applicable, non seulement à Madagascar, mais encore à toutes les autres colonies françaises non exportatrices de vins quels que soient déjà les textes qui auraient pu y être appliqués par erreur jusqu'ici, notamment ceux des décrets des 7 mai 1935 et 25 avril 1936 en ce qui concerne ce point particulier de leur libellé.

« 5° Ces anciens décrets (7 mai 1935 et 25 avril 1936) soient abrogés en ce qu'ils disent de nettement contraire à la vinification des concentrés aux colonies, afin que celle-ci y devienne parfaitement licite et explicitement possible, puisque les produits de cette vinification ne peuvent y porter le nom de vin et se trouver ainsi confondus, au détriment de quiconque, avec les produits issus de vignes autochtones s'il y en avait, lesquels auront par contre seuls droits au nom de vin après vinification sur place.

« 6° Tous atermoiments nouveaux en cette affaire soient ainsi évités

au Conseil d'Etat, conformément aux vœux pressants de toute la viticulture nationale, puisqu'aucune confusion n'est possible au détriment de n'importe quel colon réussissant à faire du vin de raisins frais récoltés dans la colonie même.

Le Syndicat considérant qu'il y a de gros avantages hygiéniques et viticoles à ce que l'emploi des moûts concentrés se généralise pour l'édulcoration des vins blancs, émet, de plus, le vœu que :

« 1° Soit encouragé ce nouvel emploi et débouché des concentrés, le moût de raisin étant aussi licite pour cet usage lorsqu'il est concentré que lorsqu'il est muté au soufre.

« 2° Soit très étroitement surveillée la substitution frauduleuse du sucre (chaptalisation clandestine ou exagérée).

---

### Les représentants de la viticulture allemande en France

Des viticulteurs allemands, sous la conduite de M. Diehl, de l'Union centrale de la viticulture allemande, sont venus visiter nos centres de production. Reçus dès leur arrivé par M. le Ministre de l'Agriculture, M. Mario Roustan, ancien ministre, ils ont effectué la visite de la Bourgogne, du Languedoc de la Gironde et de la Champagne sous la conduite de M. Barthe, de M. Doucrche des présidents et des animateurs de nos grandes Sociétés et Associations viticoles régionales.

Partout, ils ont reçu le meilleur accueil, et nous espérons qu'ils conserveront un bon souvenir de l'amabilité et des vins français.

---

### Résultats approximatifs de la recolte de blé 1937

(*J. O.*, 16 février 1938).

| | |
|---|---|
| 1937..... | 69.002.215 quintaux |
| 1936..... | 69.296.305 — |

L'évaluation des Comités départementaux donne une récolte 1937 à peu près égale à celle de 1936. Cela paraît en contradiction avec l'opinion agricole ; il semble que la récolte 1937 soit surestimée, ou que la précédente ait été sousestimée.

---

## BULLETIN COMMERCIAL

### MIDI

GARD. — **Nimes** — Insuffisance d'affaires, pas de cote

**Alès**, 16 février — Vin rouge aramon, 8°5 à 9°, 16.50 à 16 fr. ; 9° à 10°, 16 à 15 fr. ; 10° à 11°, 15 à 14 fr.

HÉRAULT — **Montpellier**, 22 février. — Insuffisance d'affaires, pas de cote

**Sète**, 16 février — Rouge, 13,75 à 16 fr. 75 ; rosé, 14 à 16 fr. 75 ; blanc, 15 à 17 fr.

Vins d'Algérie : rouge, 14,75 à 15 fr. 75 ; rosé, 15 à 16 fr. ; blanc, 16 à 17 fr.

**Béziers**, 18 février — Vins rouges, 9° à 12°, 47, 50 à 53 fr. 50, rosés, 10° à 11°, 16 à 15 fr. ; blancs, insuffisance d'affaires.

Marché calme. Tendance lourde sur les vins à haut degré. Plus de fermeté sur les petits vins. Cours stationnaires, expéditions sans activité

Alcools : eaux-de-vie de vins ordinaires, 800 à 825 fr. ; eaux Languedoc 875 à 900 fr. ; eaux de vie de vins de diffusion, 560 à 580 francs ; eaux de-vie de marc 460 à 475 fr.

**Olonzac**, 20 février — 13,50 à 14 fr. 75 le degré avec application de l'origine minervois

AUDE. — **Carcassonne**, 13 février. — 9° à 10°, 16,50 à 15 fr. 25 ; 10°5 à 12°, 14,50 à 13 fr. 50.

**Narbonne**, 17 février. — 9°5 à 12°, 6,50 à 14 fr. 50, moyenne des 10°5, 13 fr. le degré

**Lézignan**, 16 février. — Minervois et Corbières : 10° à 12°, 15,50 à 13 fr. 50

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan**, 19 février. Insuffisance d'affaires, pas de cote.

## SUD-EST.

Var. — **Brignoles**, 19 février. — Vins rouges, 9°5 à 10°, 15,50 à 15 fr. ; 10°5, à 12 , 14,75 à 13 fr 75.

## SUD-OUEST.

Dordogne. — Commission paritaire «Propriété-commerce» de l'arrondissement de Bergerac. — Cotation des vins du 12 février : Affaires toujours calmes, sauf pour les rouges qui se traitent à 145 fr. le degré-tonneau au dessus de 10°. Au-dessous, la marchandise manque.

En blancs, l'on cote 145 jusqu'à 10°. En Montravel, un 10°7 a été toutefois traité à ce prix.

Monbazillac à tendance faible, plusieurs vins ayant été traités un peu au-dessous de 150 fr. Au tonneau, l'on a traité entre 1900 et 2400 suivant mérite.

Ht-Gar. — **Toulouse**,— Les prix de cette semaine sont ceux de la semaine dernière pour les 8 à 10° de 16,75 à 15 fr le degré.

Faveur toujours pour les petits degrés au-dessous de 8°, degrés permis jusqu'à 7°5 qui se payent de 17 à 17 fr. 25 le degré.

**BORDELAIS**. — Vins rouges 1935 : 1er et 5e cru Médoc, de 7000 à 2800 le tonneau ; crus graves. 4000 à 3 00 ; 1er crus St Emilion Pomérol, 3500 à 4000 ; 2e crus St-Emilion Pomérol, 3000 à 3500 ; côtes Fronsac, 2000 à 3100 ; Paysans Médoc, 2000 à 2200 ; Artisans paysans et palus, 1700 à 1800.

## EST.

**BEAUJOLAIS - MACONNAIS**. — Vins rouges : Mâconnais, la pièce, 550 à 600 ; Mâconnais, 1ères côtes, 600 à 650 ; Beaujolais, 2e choix. 650 à 750 ; Beaujolais 1er choix, 800 à 900 ; Fleurie, 1er choix, 1.000 à 1.200.

Vins blancs : Mâconnais, 2e choix, 750 à 800 ; Mâconnais, 1ères côtes, 800 à 950.

Prix très fermes.

## OUEST.

**NANTAIS**. — Les affaires sont ralenties du fait de la suppression des foires (fièvre aphteuse). On demande 1.100 à 1.150 francs pour le Muscadet vin à la propriété.

En gros-plant les prix varient de 400 à 600 fr. la barrique.

La propriété demande 800 fr. les 225 litres nu pour les rouges de 8°5 à 9°.

En distillerie, les noahs valent 10 fr. le degré-hecto.

## ALGÉRIE.

**Alger**, 18 février. — Vins rouges 10° à 11°, 134 fr. ; 12°, 138 fr. ; blancs, 13 fr. le degré bloqués ; compensation 7,75 à 8 fr. ; bloqués ordinaires, 8,75 à 9 fr.

Sur souche : raisin 75 fr. le quintal.

La propriété est résistante.

La libération d'une nouvelle tranche est impatiemment attendue

## ENGRAIS AZOTÉS

*Sulfate d'ammoniaque :* sec (20,40 o/o), 110 à 114 ; normal (20,60 o/o), 111 à 115 ; extra sec (20,80 o/o), 112 à 116 ; extra sec spécial (21 o/o), 112,50 à 116,50

*Nitrate de chaux* : 13 o/o, 100 à 103 ; 15,57, 107 à 110.

*Nitrate de soude :* synthétique 10 o/o, 111 à 116,50.

*Ammonitrates :* (7,757 ; azote ammonial, 7,769 ; azote nitrique), 101 à 103

*Cianamide de chaux* : granulée (20 o/o), 120,50 à 123,50 ; poudre brute (19 o/o) et poudre limbé (18 o/o), 110 à 113.

*Potazote* : (12 o/o azote, 24 o/o potasse), 97 à 100.

*Nitropotasse :* (16,5 o/o azote, 25 o/o potasse), 138 à 140 fr.

## ADHESOLS ET MOUILLANTS

*Adhesol* : dose d'emploi 1/2 litre par hectolitre ; 310 fr les 100 litres en fût pétrolier ; 335 fr. en fût sixain ; 350 fr. cylindre métallique de 50 litres.

*Bleufix* : par 25 kilos, 15 fr. 50 le kilo.

*Sulfoterpen* : le bidon à 5 fr. ; 125 fr novemol par bidon de 5 litres, le litre 17 fr. 50.

## PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES

Soufre trituré (Frontignan), 127 ; soufre sublimé (Frontignan), 144.

Sulfate de cuivre menus, 302 ; Macclesfield gros, 305 ; neige, 310.

Verdet neutre 31 o/o 815 fr.

Lait de cuivre 50/55, les 100 kilos, 470 fr.

Fleur de chaux : Robion, les 50 kilos, 36 francs ; Pignan, les 400 kilos, 30 fr.

Permanganate de potasse : par 50 kilos, le kilo, 10,50.

## ENGRAIS PHOSPHATÉS

*Super minéral* : 14 o/o, 38,55 à 49,20

*Scories* : 14 o/o, 15,15 ; 16 o/o, 17,30 ; 18 o/o 19,45 (départ Thionville).

*Hyperphosphate* : 20 o/o, 35 fr. départs ports.

*Engrais potassiques* (10 tonnes vrac départ) (Syndicat Montpellier) : sulfate de potasse, 80,22 ; chlorure de potasse, 58,95 ; sylvinite riche, 14,32.

## SOUFRES

Marseille. — Fleur extra légère, 152 à 154 ; sublimé, 144 50 à 146,50 ; trituré, 123,50 à 125 ; canons 133 à 135 ; pains, 131 à 133.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

# BULLETIN METEOROLOGIQUE du dimanche 13 au samedi 19 février 1938

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1938 | | 1937 | | 1938 | 1937 | 1938 | | 1937 | | 1938 | 1937 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Tours** | | | | | | **Reims** | | | | | |
| Dimanche . | 8. | —2. | » | » | trac. | » | 2. | —2. | » | » | trac. | » |
| Lundi ..... | 1. | —2. | » | » | trac. | » | 1. | —1. | » | » | trac. | » |
| Mardi..... | 0. | —1 | » | » | trac. | » | 1. | —2. | » | » | | » |
| Mercredi ... | —1. | —2. | » | » | trac. | » | —1. | —2. | » | » | | » |
| Jeudi..... | 5. | —2. | » | » | | » | 4. | —4. | » | » | | » |
| Vendredi ... | 3. | —1. | » | » | | » | 8 | 1. | » | » | | » |
| Samedi..... | 5. | —3. | » | » | | » | 10. | 3. | » | » | | » |
| Total ... | | | | | 76.0 | » | | | | | 182.0 | » |
| | **Angoulème** | | | | | | **Dijon** | | | | | |
| Dimanche... | 6 | —2. | » | » | 2. | » | 1. | —3. | « | » | trac. | » |
| Lundi ..... | 1. | —1. | » | » | 0. | » | —2. | —5. | » | » | | » |
| Mardi ..... | 2. | —1. | » | » | trac. | » | —2. | - 7. | » | » | | » |
| Mercredi.... | 1. | —1. | » | » | | » | —1. | —4 | » | » | | » |
| Jeudi..... | 3. | —4. | » | » | | » | 1. | - 2. | » | » | | » |
| Vendredi ... | 2. | —3. | » | » | | » | 4. | —3. | » | » | | » |
| Samedi..... | 6. | —1. | » | » | | » | 4. | —3. | » | » | | » |
| Total .. . | | | | | 223.0 | » | | | | | 154.0 | » |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche .. | 2. | —4. | » | » | 1. | » | 2. | —2. | » | » | trac. | « |
| Lundi ..... | —1. | —3. | » | » | trac. | » | 1. | —4. | » | » | | « |
| Mardi..... | —1. | —1. | » | » | 2. | » | 2. | —6. | » | » | | » |
| Mercredi.... | | —9. | » | » | | » | —1. | —8 | » | » | | » |
| Jeudi..... | 3. | —8. | « | » | | » | 2. | —3. | « | » | | » |
| Vendredi ... | 6. | —8. | « | » | | » | 4. | - 4. | » | » | | » |
| Samedi..... | 8. | —6. | « | » | | » | 3. | —3. | » | » | | » |
| Total .... | | | | | 135. | » | | | | | 204. | » |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche .. | 7. | —1. | » | » | 1. | « | 6. | 0. | » | » | | » |
| Lundi ..... | 2. | —1. | » | » | | » | 3. | —6. | » | » | | » |
| Mardi..... | 3. | —6. | » | » | | « | 7. | —1. | » | » | | » |
| Mercredi ... | 3. | —7. | » | » | | » | 7. | 3. | » | » | 3. | » |
| Jeudi..... | 7. | —4. | » | » | | » | 6. | —2. | » | » | trac. | » |
| Vendredi ... | 7. | —3. | » | » | | « | 8. | 2. | » | » | | » |
| Samedi..... | 10. | —2. | » | » | | « | 9. | —1. | » | » | | » |
| Total .... | | | | | 17 | « | | | | | 65.0 | » |
| | **Toulouse** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche .. | 5. | —3. | » | » | 2. | » | 5. | 8. | » | » | | « |
| Lundi ..... | | —2. | » | » | | » | | | » | » | | « |
| Mardi..... | 2. | —3 | » | » | | » | | | « | » | | « |
| Mercredi ... | | —2. | » | » | | « | | | « | » | | « |
| Jeudi..... | 3. | —3. | » | » | | » | | | « | » | | « |
| Vendredi ... | 8. | —2. | » | » | | » | | | » | « | | « |
| Samedi..... | 8. | —3. | » | » | | » | | | « | « | | « |
| Total .... | | | | | 144.0 | » | | | | | « | » |
| | **Perpignan** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 7. | —1. | » | » | 1. | » | 8.9 | 4.4 | 9.9 | 5 9 | | 11.2 |
| Lundi ..... | 3. | —1. | » | » | | » | 9 5 | —1.4 | 9.6 | 7.0 | | 0.0 |
| Mardi..... | | 2. | » | » | | » | 6.7 | —5 9 | 9.7 | 7.3 | | 2.7 |
| Mercredi ... | 4. | | » | » | | » | 8.2 | 0.2 | 15.4 | 3.8 | | 0 1 |
| Jeudi..... | 3. | 1. | » | » | 1. | » | 4.0 | —0.1 | 12.4 | 4.5 | 0.5 | 0 0 |
| Vendredi ... | 12. | 1. | » | » | | » | 7.4 | 0.6 | 14.2 | 8.2 | | 0.6 |
| Samedi..... | 12. | 2. | » | » | | » | 12.2 | —0.9 | 12.8 | 10.1 | trac. | 0.1 |
| Total .... | | | | | 47.0 | » | | | | | 12.6 | 14.8 |

Observations. Hiver.

Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

# BOUILLIES JACQUEMIN

**GEL-VERDET** Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

**GEL-ARSÉNOVERDET** Même formule arsénicale contre maladies (MILDIOU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

**BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE**

(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous ***TRIPLEREZ la durée d'action*** des sulfatages par addition aux ***Bouillies de toutes formules*** d'

**ADHÉSIF JACQUEMIN** qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux fortes pluies. ***Résultats certains.*** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demander compositions, références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements **INSTITUT JACQUEMIN,** à MALZÉVILLE-NANCY

Faites le TRAITEMENT D'HIVER pour assainir et préserver vos Vignes, vos Arbres, des maladies de printemps avec la

## BOUILLIE SULFOCALCIQUE

# « THIOCAL »

Produit anticryptogamique, insectifuge, fertilisant

**Les plus hautes teneurs GARANTIES en éléments actifs**

**Des ARBRES, des FRUITS MAGNIFIQUES**

*Rendements très élevés certifiés par attestations nombreuses*

fabriqué par **BOZEL-MALETRA**

**Société Industrielle de Produits Chimiques, 38, rue de Lisbonne - PARIS (8e)**

Dépositaires dans tous centres agricoles

Demandez brochure et guide pratique à F. MIR, 11A, rue Haxo - MARSEILLE

## BERTON & SICARD - AVIGNON

*Succursales* : APT - CARPENTRAS - CAVAILLON - PONT-St-ESPRIT

Piquets L, T et Fils galvanisés à vigne

— «« — Notice sur demande — »» —

# CARBONATE DE SOUDE

*Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY sont les plus utilisées*

# SOLVAY

# VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " RICHTER "

**R. 99** LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
Puissant et rustique - Résistant au calcaire
Triomphant de la sécheresse - Régulièrement fructifère

**R 110. R. 31** Sujets également remarquables.
Tous à sang de **Rupestris** et de **Berlandieri**

# PEPINIERES RICHTER

BEZIERS – MONTPELLIER – AIX-EN-PROVENCE

ESSAYEZ les nouveaux cépages

**CARALICANTE** GROS TEINTURIER
issu du Carignan et de l'Alicante-Bouschet
puissant — fructifère — durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration et la qualité supérieure de son vin

**ALICARIGNAN** Très productif, très rustique
couleur double de celle du Carignan

# TOUTES VARIETES DE VIGNES

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

**MAISON GALHAUD** ST-ÉMILION (GIRONDE)

# FILTRES L. BEURET

Breveté S. G. D. G.

## Pour Vins, Alcools, Spiritueux, etc...

**Limpidité et brillant garantis pour tous liquides et sans accouplement en tandem**

*Pour renseignements, devis et essais gratuits, s'adresser aux :*

## Ets DELESTAING & POGGI

**Constructeurs**

10, Rue Auphan — MARSEILLE

**Licenciés exclusifs pour la Construction et la Vente des Filtres Beuret**

AGRICULTEURS ! VITICULTEURS !

*Si vous êtes amis de Vos Intérêts.*

. . . **Vous exigerez de vos fournisseurs les**

## CHAUX VIVES -:- FLEURS DE CHAUX
## CHAUX POUR AMENDEMENTS

**Marque** C. V. R. Usine à VIVIERS (Ardèche)

**à teneurs ÉLEVÉES en ÉLÉMENTS UTILES**

**Société des Chaux Vives de la Vallée du Rhône -- 11, Cours Lafayette -- LYON**

**MATÉRIEL DE SULFATAGE MODERNE**

**Etablts DENAT & Cie**

**55, Avenue Gambetta - BÉZIERS - T. 9-65**

**Les Reines de Pompes à compression**

**La SUPER-COURSANNAISE**

à double effet

**La SUPER-EXPRESS**

à simple effet

*Renseignement sur demandes*

**Vignes**

ETABLISSEMENTS VITICOLES

Maclet Bottoni

SPÉCIALITÉ

Cépages hybrides

donnant

SANS SULFATAGE

vin riche en alcool

RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES

Arbres fruitiers

Raisins de Table

80, ROUTE DE RIOTTIER

VILLEFRANCHE

EN BEAUJOLAIS (RHONE)

*BROCHURE contre 2 fr*

*LA VITICULTURE NOUVELLE N° 26*

Vous obtiendrez :

Germination
Rendement
Conservation

avec les plants de

**POMMES DE TERRE BRETONNES**

des Cultures surveillées

DE

**l'ANC^ne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE**

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC

40 Variétés nouvelles, résistantes, productives

*Livraisons conformes au Décret*

Demandez catalogue illustré gratis et franco

Sarrazin, plants de choux, trèfles bretons
Insecticides, efficacité garantie

*Agents sérieux acceptés partout*

AGENDA AGRICOLE
VERMOREL
1938
8 fr. 50

**Les meilleures formules pour :**

Récolter du bon vin.
Produire de bons et beaux fruits.
Lutter contre les insectes et les maladies.

**Tous les renseignements agricoles indispensables.**

*franco à nos Bureaux .*
1 *bis*, Rue de Verdun - MONTPELLIER

POUR TOUS TERRAINS
L'ENGRAIS QUI CONVIENT
EST TOUJOURS PRÊT A
SAINT-GOBAIN

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

# LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

*Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant*

**30 ANNÉES DE SUCCÈS — Des milliers d'attestations**

**contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes et son dérivé arsenical liquide**

# LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

**contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.**

**S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable**

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — **NOTICES FRANCO**

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot). et dans les principaux centres viticoles.

# LA PYRALE est détruite par les Traitements d'Hiver

## PYRALICIDE EN POUDRE

**INSECTICIDE TRÈS ACTIF : 750 gr. d'anhydride arsénieux par k°**

**Le plus économique (2 kilos pour 100 litres d'eau)**

# TEILLARD & BEAUMADIER

DROGUERIE CENTRALE DU MIDI

6, Avenue de la République, 6 — **BÉZIERS** — Téléphone 5-62


## CARNAVAL DE NICE

du 26 février au 7 mars 1938

La Société nationale des Chemins de fer français organise à cette occasion au départ de Sète.

*Le 26 février 1938*, un train spécial (2me et 3me classes) à prix réduits.

*Horaire* : Sète : départ 11 h. 28. — Nice : arrivée 18 h. 50.

*Prix des billets aller et retour* : Sète-Nice 2me classe 134 fr., 3me classe 98 fr. Moitié prix pour les enfants de 4 à 10 ans. Retour au gré des voyageurs, jusqu'au train 1.502 partant de Nice à 0 h. 10 le 7 mars.

La vente des billets commencera le 19 février.

Le nombre de places est limité.

CHEMINS DE FER FRANÇAIS

### Foire Internationale de printemps à Lyon

**du 12 au 22 mars 1938**

—o—

Pour vous y rendre, profitez des billets d'aller et retour spéciaux à prix réduit.

REDUCTION 50 o/o

Ces billets, utilisables dans tous les trains du service régulier dans mêmes conditions que les billets ordinaires sont valables uniformément 4 jours (dimanche compris), sans faculté de prolongation.

Délivrance tous les jours, du 12 au 22 mars.

Consultez les gares et prenez le train.

# SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

## ENGRAIS DE BASE

## Société Nouvelle des Etablts SILVESTRE

7, Place Bellecour, 7 — LYON

**Téléph. : Franklin 41-82**

## Produits Anticryptogamiques et Insecticides

**Bouillie Michel Perret**

Bouillie adhérente par le Sucrate de chaux. Sa grande supériorité lui vient de son adhérence, de sa richesse en cuivre soluble, de la facilité et de l'économie de son emploi. Titre garanti : 15 pour cent de cuivre métal pur.

**Verdet neutre « Emeraude »**

Le plus efficace, le plus pratique, le plus économique. Titre garanti 31,50 o/o de cuivre métal pur.

**CASOBYL MALY**

Rend immédiatement les soufres mouillables; adhésif puissant. Permet d'effectuer les traitements mixtes « Soufre-Bouillie ».

**Glu « Glufix »**

Pour défendre les arbres fruitiers contre les ravages des chenilles et surtout des chématobies ou phalènes hibernales.

40 années de références et de succès

150
STATIONS

vous attendent dans

# LES ALPES
## ET LE JURA

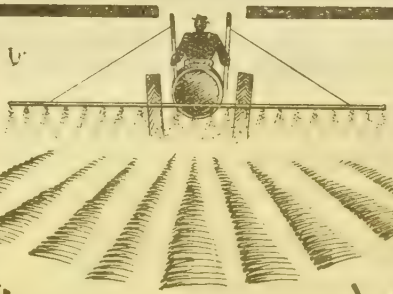
*POUR VOS WEEK-END*
*ET VOS VACANCES A LA NEIGE*
*LE CHEMIN DE FER*
*MET A VOTRE DISPOSITION ;*

**De nombreux trains de jour et de nuit rapides et confortables — Des trains spéciaux ou " Trains de neige "** (2e et 3e cl.) **avec 60 o/o de réduction — Des billets et des cartes à prix réduits — Toute une documentation pratique pour préparer votre voyage :**

" Les Fiches-Neige "
" L'Horaire bleu " pour les Alpes et le Jura
" Un Bulletin météorologique " quotidien
**Des consignes de skis** à Paris-P. L.-M. Lyon, Marseille, Nice, Morez, etc...

**Stockez de la santé**

*Renseignez-vous dans les gares et agences de voyages.*



**TRAITEZ**
**VOS CÉRÉALES**
**avec des appareils de qualité**

ÉCLAIR-REX
ASIA et AUSTRALINA
SAPOM 36 et SUPER-SAPOM

# VERMOREL
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS.

*Pour TRAITEMENTS D'HIVER*

des VIGNES et ARBRES FRUITIERS

*il faut employer*

le

**PERMANGANATE de POTASSE AGRICOLE**

destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc...
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante
action favorable sur la végétation

*Conseils et Renseignements sur demande*

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8e)

*POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES*

*Adressez-vous en toute confiance aux :*

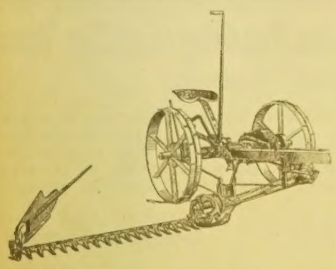
**PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU**

à BURGY (S.-&-L.) — Téléphone n° 1

Etablissement de Viticulture & Champs d'expérience fondés en 1901.

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — HYBRIDES NOUVEAUX autorisés, des meilleurs nos, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété.

Prix-courant et renseignements fos. — Analyse gratuite de tous les terrains
Authenticité garantie sur facture — Nombreuses références dans toutes les régions viticoles



**Faucheuses et Moissonneuses**

MASSEY-HARRIS

Modèles 1938 perfectionnés à bain d'huile

*En vente chez :*

**PLAZOL & JAMME**

11, Rue Maguelone - MONTPELLIER

# PÉPINIÈRES GARONNAISES

**VIGNES**
**HYBRIDES**
Porte-greffes - Raisins de table

**ARBRES**
**FRUITIERS - FORESTIERS**
Spécialité de Pêchers
Plantes ornementales - Rosiers

cultivés et sélectionnés au

**DOMAINE de BAGNOLS** CASTELNAU-D'ESTRÉTEFONDS (Hte-Gne) - Tél. 1

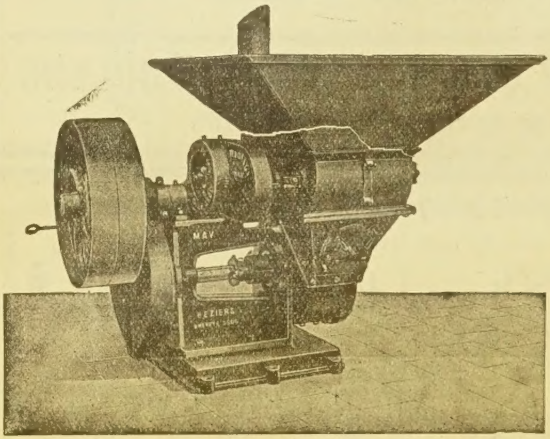
*Cultures soumises au Contrôle phytopathologique de l'Etat*

-: **Catalogue sur demande** :-

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

# La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
**DOCUMENTATION P**

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —
**BEZIERS** (Hérault)

# Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

**ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES**

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

**SUPPRESSION DU VERRAGE** Nombreuses Références

**J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)**

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.000.000 DE F.

Siège Social à PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-78

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Engrais pour toutes cultures
Dosages et origines
des matières premières
garanties

ENGRAIS VITAM

Le SEUL assurant une NOURRITURE RATIONNELLE et INTENSIVE de la plante, à base de produits FERTILISANTS de PREMIÈRE VALEUR et d'AGENTS CATALYSEURS.

ENGRAIS SPÉCIAL contre
**La BRUNISSURE de la Vigne**

Fabrications d'engrais garantis suivant formules

**Notice et renseignements sur demande**

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. Ballard
Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier.

**PYRALION** contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUE** **Cochylis, Eudémis,** etc...

**POLYSULFOR** radical contre **FUMAGINE, MONILIA** **COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

**VITRIOLINE** contre la **CARIE**

**-: Carboserum, Blancoserum :-**

**GLORIA SCHLŒSING** { Soufre sans coulure pour le méchage parfai des vases vinaires

# ENGRAIS SCHLŒSING

---

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALE, DORYPHORIQUE
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUE, NICOTINES,
etc..., etc,.,
Fourmicide, Courtiliol, Occipuce, Tue-Herbe, etc.

*Demandez les Notices gratuites et franco*

**USINES SCHLŒSING FRERES & Cie**
**175, RUE PARADIS - MARSEILLE**
Usines à : MARSEILLE - SEPTEMES - ARLES - BORDEAUX - BASSENS

*Le Gérant :* J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.